

NUMÉRO SPÉCIAL

Le vin, marqueur culturel


R. Gman

DENIS SAVEROT
directeur de la rédaction

UN LANGUEDOC ROUGE PEUT-IL ÊTRE UNE PRIORITÉ POUR QUI VEUT SÉDUIRE LA BANLIEUE ?

Les grands patrons français raffolent du vin. François Pinault, Vincent Bolloré, Bernard Arnault, Martin Bouygues, Serge Dassault, la plupart des tycoons du CAC 40 possèdent un ou plusieurs châteaux, la plupart du temps à Bordeaux mais pas uniquement. Tous affichent un même profil : 65 ans et plus, éducation traditionnelle, valeurs chrétiennes, adhésion aux cercles classiques de l'establishment, héritiers ou ayant eux-mêmes mis en place leurs enfants pour leur succéder. En réalité, seuls deux des dix premières fortunes françaises n'ont pas craqué pour une belle étiquette : Liliane Bettencourt et Patrick Drahi. Et encore : Françoise Bettencourt, la fille de Liliane, fut actionnaire avec son mari du site de vente de vin en ligne 1855.com, aujourd'hui disparu.

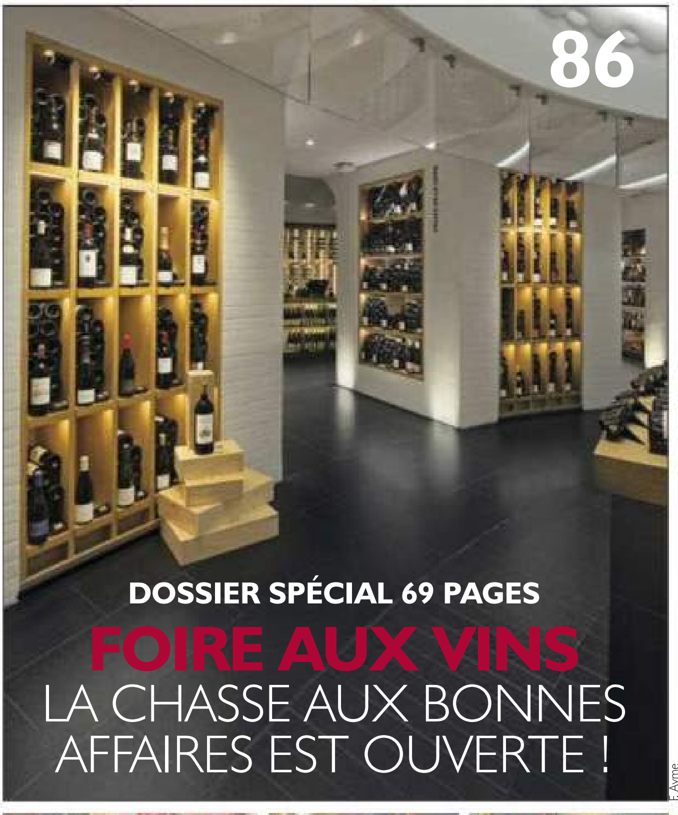
Les grands patrons aiment le vin. Ou plutôt, ils aimaient le vin. Car la nouvelle génération des créateurs d'entreprises issue de la révolution internet se tient à l'écart des rangs de vignes. Xavier Niel (Free), Marc Simoncini (ex-Meetic), Jacques-Antoine Granjon (Venteprivee.com), Pierre Kosciusko-Morizet (ex-PriceMinister), Jean-Baptiste Descroix-Vernier (Rentabiliweb) : aucun de ces nouveaux conquérants de la Toile ne s'est offert de vignoble. Seul Granjon, via Venteprivee.com, vend du vin en ligne entre prêt-à-porter, appareils ménagers et billets de spectacle. Et c'est la même chose aux États-Unis. En Californie, les fondateurs de Google, Amazon, Apple ou Facebook rechignent à franchir les 150 km qui séparent Palo Alto de Napa Valley. Seuls Arvind Sodhani (Intel Capital) et Steve Case (fondateur d'AOL) sont devenus vignerons, le premier à St Helena, le second en Virginie. C'est mince.

Il reste à comprendre pourquoi. Pourquoi nos jeunes tycoons du numérique préfèrent-ils investir dans les lunettes, le vélo et les sites de poker (Simoncini), les médias et l'éducation (Niel), la photo d'art à prix accessible (PKM), l'art contemporain (tous) plutôt que dans l'histoire et la culture contenues dans un verre de saint-estèphe ou de barolo ? Sans doute parce que faire du vin réclame du temps lorsque chacun d'entre eux doit se battre pour se maintenir sur un marché où les fortunes se font aussi vite qu'elles s'effondrent. Peut-être aussi parce que ces hommes, à l'aise dans les mondes virtuels et globalisés, ont plus vite que leurs aînés rompus avec la province. Investir à Morey-Saint-Denis ou à Saint-Émilion est un enracinement. Peut-être, enfin, parce que le vin est un emblème de la culture française, un produit terrien traditionnel aux racines chrétiennes évidentes qui ne colle pas exactement avec la clientèle mondialisée que visent les acteurs de la Net économie. Les lunettes, les rencontres, le poker, le forfait téléphone, l'Internet sont universels, neutres, sans odeur ni couleurs. À l'inverse, les marketeurs jugent aujourd'hui que le vin segmente. Un languedoc rouge peut-il être encore une priorité pour qui entend séduire la jeunesse, toute la jeunesse, celle des beaux quartiers comme celle des banlieues et autres "territoires", comme on dit aujourd'hui ?

D'autres raisons peuvent être évoquées. L'âge, en particulier. La plupart des fortunes de la Nouvelle économie ont à peine passé le cap des 40 ans. Or s'intéresser sérieusement au vin réclame un peu plus de bouteille, si l'on ose dire. Il sera intéressant de voir si nos tycoons numériques finissent – ou pas – par craquer pour le vin. En attendant, on vérifie ici que le vin n'est pas qu'un bien marchand. C'est aussi un puissant marqueur culturel. Un produit qui a du sens. C'est justement ce qui fait sa valeur, son pouvoir. •


Dany Rolland aux grilles de son château Fontenil, à Saillans (Fronsac).

F. Poincet



F. Ayme


Xavier Leclerc, Auchan Roncq


Étienne Lemaître, Super U Brunstatt


Christopher Bouchet, E.Leclerc Niort

Photos : D. R.

GRAND ENTRETIEN

EN DIRECT DU VIGNOBLE

LES DOSSIERS

ART DE VIVRE



LES GRANDES TABLES LES ONT CHOISIES



Riches de leur histoire, elles font partie du patrimoine français, leur minéralité est unique, on les apprécie pour leurs qualités gustatives en parfait accord avec les mets les plus fins... Les eaux minérales Thonon, Chateldon et Vals apportent le raffinement et l'authenticité qui ont su séduire les plus grandes tables... Laissez-vous tenter !

www.eau-thonon.com • www.chateldon.tm.fr • www.eaudevals.com

Crédit photo: piergab · Conception graphique: www.cedricthevenot.fr

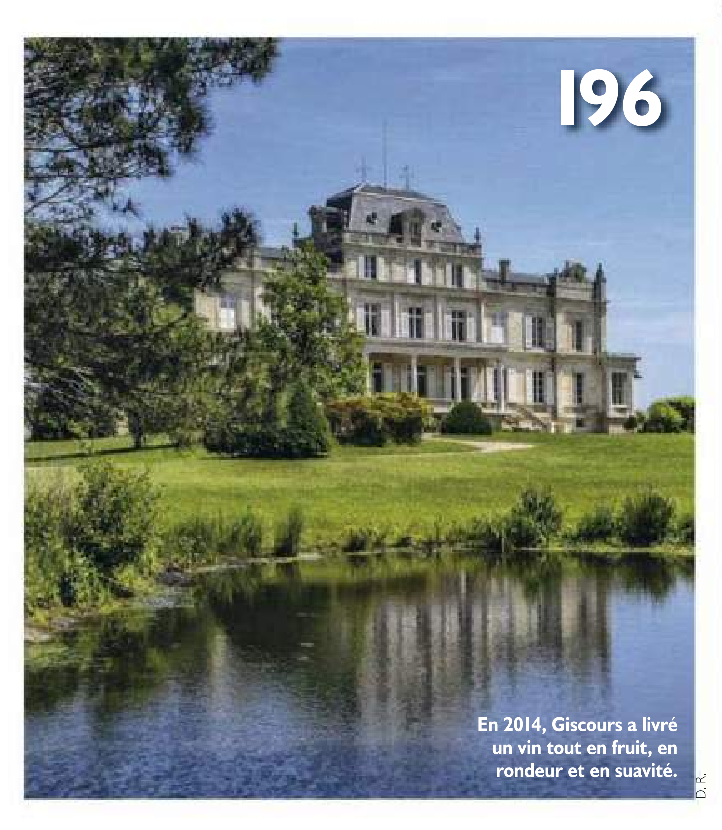
ART DE VIVRE

PATRIMOINE



Le chef Philippe Labbé et le sommelier David Ridgway veillent sur La Tour d'Argent.

F. Leseigneur



En 2014, Giscours a livré un vin tout en fruit, en rondeur et en suavité.

D. R.

LES DÉGUSTATIONS

DANY ROLLAND

" Le vin ne peut pas se passer de l'œnologie "

Aux côtés de son mari et associé Michel Rolland, celle qui fut l'une des premières femmes diplômées en œnologie a vécu et animé la révolution du vin de Bordeaux, les années Parker, le boom du bio. Elle raconte.

Propos recueillis par Denis Saverot et Philippe Maurange. Photos : François Poincet

La Revue du vin de France : Les vins bio sont portés aux nues tandis que l'œnologie est de plus en plus critiquée. Est-ce la fin d'un système ?

Dany Rolland : Lorsque nous avons repris notre laboratoire à Libourne, avec Michel, au début des années 70, nos clients viticulteurs de la Rive droite disaient : *« On va voir les chimistes »*. Dans leur bouche, c'était respectueux. À leurs yeux, nous représentions l'autorité qui allait protéger leurs vins, et donc les protéger. Aujourd'hui, il y a des œnologues partout. Des œnologues qui font du vin, des œnologues consultants, des œnologues propriétaires, des œnologues qui vendent du vin, des œnologues qui vendent des produits œnologiques. Du coup, le mot œnologue est devenu un peu passe-partout, presque péjoratif.

La RVF : Il y a 25 ans, Michel Bettane signait dans La RVF un éditorial retentissant : *« Faut-il brûler les œnologues ? »*. L'œnologie alimente la critique, non ?

D. R. : L'humain ne peut vivre sans contrôle médical, le vin ne peut se passer de l'œnologie. L'œnologue aide le vigneron à améliorer la qualité du vin, les analyses sont un précieux garde-fou. Il ne s'agit pas de chimie, mais d'analyses. On ne peut pas faire du vin sans le suivre de près. Moins l'homme protège son vin, plus il doit vérifier qu'il n'y a pas de déviations. Le vin est un produit vivant, si on le laisse évoluer seul, il peut mal tourner.

La RVF : Des vignerons élaborent des vins "nature" de A à Z sans protection. Qu'en pensez-vous ?

D. R. : Ils sont rudement bien dans leur tête ! Au contraire, je pense que plus on est bio, plus on a besoin d'analyses. Un chai plein, c'est un capital très important. Le vin peut dévier par excès d'acidité volatile, sous l'effet des brettanomyces ou d'autres bactéries. Surveiller les cuves, c'est le rôle de l'œnologie.

« L'ŒNOLOGUE EST LÀ POUR AIDER LE VIGNERON À AMÉLIORER LA QUALITÉ DE SON VIN. »

La RVF : N'est-on pas allé un peu trop loin dans la "technicisation" du vin ?

D. R. : Nous avons vécu et travaillé dans une époque où tout allait toujours plus vite : la production, les rendements, les profits aussi. Cela a été compliqué. À la fin des années 60, on ne parlait guère de qualité, on discutait surtout rendements et profits. Et simplification. Beaucoup de propriétaires voulaient augmenter les rendements et dormir tranquilles. La machine à vendanger est arrivée parce que les femmes ne voulaient plus nourrir et loger les vendangeurs. Les premières machines ramassaient autant d'escargots, de limaces, de feuilles, d'ail des vignes que de raisins. Il n'y avait aucun tri derrière. Dans ces machines, le jus lessivait les fils de fer rouillés des palissages, on retrouvait des goûts de fer dans les moûts ! Michel et moi étions ébahis, c'est pourquoi nous avons toujours défendu le tout manuel. On nous associe aujourd'hui à la logique de l'industrialisation, c'est amusant.

La RVF : Bien des connaisseurs dénoncent une forme de standardisation du goût. Surtout à Bordeaux.

D. R. : C'est vrai, il y a eu standardisation. Mais de quoi ? De la qualité ! Aujourd'hui, les mauvais vins ont presque disparu. On a standardisé par le haut. Il y a moins de vins piqués, pas mûrs, moins de goûts de moisi, d'arômes pas nets dans les chais, moins de vins oxydés ou déviants. Et puis peut-être aussi buvons-nous aujourd'hui les vins trop jeunes. La signature d'un terroir s'affirme avec les arômes secondaires et tertiaires, il faut du temps pour qu'un grand vin exprime son identité profonde.



Pour Dany Rolland, les efforts des œnologues doivent désormais se concentrer sur le vignoble, l'entretien des vignes, le choix des clones.

DANY ROLLAND

Née le 3 septembre 1948 à Saint-Astier, en Dordogne.
Profession : œnologue et propriétaire avec son mari Michel Rolland.
Ses dates :
1970, diplôme d'œnologie à Bordeaux et mariage avec Michel.
1973, achat du laboratoire d'œnologie Chevrier à Libourne.
1986, achat du château Fontenil (Fronsac).
1999, premier investissement en Argentine.
Leurs propriétés : à Bordeaux, château Fontenil ; en Espagne, Campo Elyseo et Campo Allegre (avec François Lurton) ; en Argentine, Mariflor (68 ha plantés), Val de Flores (10 ha) et Yacochuya (20 ha, en joint-venture).
Signe particulier : fume un cigarillo Wilde Havana La Paz à la fin de chaque repas.
Ses plus grands vins : les 1947 de Bordeaux, dont Cheval Blanc et Pétrus goûtés plusieurs fois ; les vins de Yacochuya, en Argentine du nord, nés à plus de 2 000 mètres d'altitude.
Ses enfants : Stéphanie (43 ans) et Marie (38 ans).



Chez elle, Dany Rolland aime servir Château Fontenil et aussi La Grande Clotte (Lussac-Saint-Émilion), dont elle assure le fermage avec son mari Michel.

La RVF : Les vins signés Rolland à Cahors, en Californie, à Saint-Émilion se ressemblent-ils trop ?
D. R. : Vous savez, le goût a évolué, mais il s'agit d'un phénomène universel. On préfère tous un raisin mûr à un raisin vert, les œnologues les premiers. Stéphane Derenoncourt ne ramasse pas des raisins verts, Hubert de Boüard non plus. Une semaine avant, le raisin n'est pas prêt, une semaine après, il est trop mûr. Tout le monde cherche le bon moment. Le bon raisin, c'est celui qui a du goût. Cela ne veut pas dire qu'il est mou, qu'il a beaucoup de sucre, qu'il donnera plus tard beaucoup d'alcool. Cela veut dire qu'il a bon goût, que les tanins ont bon goût, que la peau, si essentielle pour les rouges, a bon goût, que les pépins ont bon goût, qu'il possède de l'acidité et de la fraîcheur, de l'équilibre.

La RVF : On a dit que Michel Rolland et vous faisiez des vins pour plaire à Robert Parker. Vrai ou faux ?

« UN BORDEAUX 2015 À 14 DEGRÉS NATURELS AFFICHE UN MEILLEUR ÉQUILIBRE QUE SES AÎNÉS. »

D. R. : Cette histoire de goût Parker est un faux problème. Robert Parker est capable de noter 100/100 Harlan Estate, un vin extrêmement structuré, un cabernet-sauvignon à la californienne, à mes yeux une merveille, et d'attribuer la même note à un Haut-Brion, tellement différent. Parker n'apprécie pas que les vins bodybuildés. Sans cela, il aurait été bien malheureux à Bordeaux où beaucoup de premiers crus classés ne sont pas bodybuildés.

La RVF : Et les niveaux d'alcool ? Beaucoup d'amateurs se disent saturés.
D. R. : Aujourd'hui, les critiques anglais ne goûtent plus un vin sans avoir au préalable demandé le degré. Je leur dis souvent : « *Mais enfin, quand vous goûtez un whisky, vous ne regardez pas avant s'il titre 38 ou 40 degrés !* ». Il est impossible d'atteindre la maturité en baissant le niveau d'alcool. Et comme tout le monde cherche la maturité, on n'a pas le choix. Mais il faut relativiser. Depuis une dizaine d'années, on est autour de 14 degrés à Bordeaux. On a donc pris, en moyenne, un demi-degré sur un vin à 13,5 degrés. Ce n'est pas bénin. Mais il y a dix ans, ce bordeaux à 13,5 degrés titrait en réalité 11,5 degrés avant chaptalisation. Donc notre bordeaux 2015 à 14 degrés naturels affiche un bien meilleur équilibre que ses aînés.

La RVF : La désalcoolisation est-elle une solution ?
D. R. : Techniquement, c'est possible mais je suis contre. Le vin désalcoolisé n'est jamais aussi bon que le vin initial.

La RVF : N'y a-t-il pas quelques millésimes où l'on a frôlé la surmaturité à Bordeaux ?
D. R. : Je ne pense pas. À Bordeaux, il y a toujours des nuits fraîches, la surmaturité est rare. D'ailleurs, lorsque nous regoûtons, deux ou trois mois après les vendanges, des grappillons laissés sur les fils par les vendangeurs, eh bien ils ne sont pas tellement surmûris !

La RVF : Quelles améliorations peut-on aujourd'hui apporter au vin ?
D. R. : En cave, les circuits de pompage ont été réduits, le raisin arrive presque entier dans les cuves. Dans les chais, la maîtrise des fermentations, notamment malolactique, est assurée. Bois, béton, inox, on a tout testé. Il y a chaque année de nouvelles inventions pour affiner les tris, mais bon, on sait faire. Pour moi, les progrès à réaliser se situent donc dans le vignoble, dans l'entretien des vignes, le choix des clones. Tout le monde sait que les vieilles vignes donnent les meilleurs raisins. Or, à l'époque, elles n'ont pas été sélectionnées. C'est dans ce choix, dans la préparation des sols, le drainage qui n'a jamais été pratiqué dans les vieilles vignes que l'on va progresser. Il faudra aussi limiter l'usage des produits. Chez nous, à Fontenil, en Argentine du nord, en Espagne, on élabore des vins sans levures exogènes. On n'ajoute qu'un peu de SO_2. Et nous faisons pareil chez beaucoup de nos clients.

La RVF : Et les femmes dans le vin ? Comment jugez-vous l'affirmation de leur position ?

D. R. : Dans ma promotion, nous n'étions que trois femmes pour 40 hommes. Vingt ans plus tard, Pascal Ribéreau-Gayon, qui dirigeait l'Institut d'œnologie, m'a appelé, affolé : il avait plus de filles que de garçons dans sa promotion ! Il avait peur d'un déséquilibre... Le vin n'est pas un métier de femmes. Historiquement, elles se sont toujours occupé de la cuisine, de faire les vendanges, elles n'étaient pas dans l'élaboration du vin ou à des niveaux plus élevés. Même moi, au laboratoire, je sentais qu'il y avait plus de retenue lorsque je donnais un résultat. Pour nos viticulteurs, une femme restait une femme, ils avaient tous tendance à chercher monsieur Chevrier, monsieur Rolland... Mais j'expliquais bien, ils me relisaient avec facilité. Le père Chevrier et Michel avaient une écriture de médecin, quasi illisible. Mon approche, sans doute plus maternelle, a fini par les mettre en confiance.

La RVF : Les femmes apportent-elles quelque chose de différent dans le vin ?

D. R. : Les femmes apportent leur sensibilité. Elles achètent du vin, qui est un produit de partage. Mais il est toujours délicat de parler de cela. On parle de vin de femme par exemple, et moi je ne vois pas pourquoi un vin serait pour les femmes. Cette discrimination me gêne un peu. Je pense que la femme, comme l'homme, peut s'occuper de vignobles, de choisir et acheter le vin. Ce n'est pas comme ces alcools que seuls les hommes avaient le droit de boire. Les femmes ont leur place, mais à égalité avec l'homme. Arrêtons de parler de vins pour les femmes. D'ailleurs de plus en plus de femmes gèrent des propriétés. Il y a eu Christine Valette à Troplong Mondot, madame Capdemourlin qui était une femme remarquable, Catherine Péré-Vergé, Caroline Frey qui affiche une sacrée niaque, Florence Cathiard...

« PLUS AUCUN CRITIQUE N'OCCUPERA LA POSITION DE ROBERT PARKER. »



Depuis le château Fontenil, Dany Rolland domine l'appellation Fronsac.

La RVF : Pourquoi n'avez-vous jamais pris de missions de conseil comme Michel ?

D. R. : Dans une petite entreprise comme la nôtre, qui cumule laboratoire, propriétés, conseil, magasins, il faut des gens pour gérer le quotidien. Et je ne voulais pas faire pareil que Michel. Je ne me sens pas autant de talent, peut-être par manque de pratique. La dégustation est un sport, Michel a le talent de la dégustation, de l'assemblage, mais j'ai trouvé d'autres choses à faire dans l'entreprise. J'aide certains clients pour leurs assemblages. J'ai même un consulting dont je ne parle pas. Jacques Thienpont a dit lui-même que j'étais son consultant au château Le Pin. S'il a une question à régler, s'il veut un conseil sur un assemblage, il m'appelle. Mais Jacques a si bien réussi que je veille à changer le moins possible ce qui marche. Tout de même, c'est au Pin que nous avons inventé la fermentation malolactique en barriques. C'était en 1983 ou 1984, nous manquions de place pour le vin dans le chai !

La RVF : Vous avez bien connu Robert Parker. Qui peut le remplacer ?

D. R. : Personne n'occupera plus la position de Robert Parker. La critique va être de plus en plus éclatée, issue de différents médias, de différents continents. Elle va évoluer. Elle sera moins dans la rigueur, il s'agira davantage de raconter des histoires. Il y a tant de vins, d'étiquettes que les consommateurs ont un problème quand ils entrent dans une vinothèque. Pour eux, l'idéal serait d'avoir lu une histoire sur l'un de ces vins et qu'ils s'en rappellent. La critique est donc indispensable, mais elle doit être plurielle.

La RVF : Que pensez-vous du bordeaux bashing ?

D. R. : Cela m'énerve ! Ce bordeaux bashing est né de l'augmentation démentielle de certains prix. On nous a pris pour des fous. Le vin n'était plus un produit de consommation, il est devenu un produit spéculatif. C'est une erreur d'être monté aussi haut. Du coup, le public oublie la diversité des bordeaux qui sont en dessous des grands, qui ont accompagné tous les progrès dans les techniques de vinification, en particulier ici, sur la Rive droite. J'adore les bourgognes blancs, ce sont les plus grands vins du monde mais on ne peut pas dire que les Bourguignons ont innové sur le plan technologique. Ils ont conservé l'image de petits propriétaires qui travaillent comme grand-papa, comme papa, alors qu'ils vendent leurs vins chers. Bordeaux, à l'inverse, qui a fait des progrès à tous les niveaux depuis trente ans, n'est guère payé en retour. On nous voit comme des châtelains prétentieux faisant des vins chers, polluants, on nous colle tous les défauts. Tout cela alors que Bordeaux offre certainement le meilleur rapport qualité/prix au monde. C'est sidérant, non ? ●


AFP / E. Feferberg

La sortie de l'UE : un coup de Trafalgar pour les vins français ?

Brexit : les vignerons français inquiets pour leurs ventes au Royaume-Uni

Baisse probable de la livre sterling, perspectives de relèvement des droits de douane et complications administratives : beaucoup de vignerons français s'inquiètent des conséquences du Brexit.

Plus de deux mois après le vote des citoyens britanniques en faveur d'une sortie de l'Union européenne, les vignerons et marchands français s'interrogent sur les conséquences économiques d'une telle décision. Le Royaume-Uni est en effet ni plus ni moins que le deuxième pays importateur de vins français en valeur (1,15 milliard d'euros en 2015).

A priori, il s'agit d'un coup dur pour le vignoble français qui, selon FranceAgriMer, dominait le marché britannique avec 33 % de parts de marché en valeur en 2015 (14 % en volume). Dès le lendemain du Brexit, l'Association nationale des industries alimentaires annonçait d'ailleurs que la sortie de l'UE coûterait plus de 200 millions d'euros au vignoble français d'ici à 2019.

La livre sterling poursuivra-t-elle sa baisse face à l'euro ? « *Si c'est le cas, cela laisse craindre pour la capacité d'achat de nos clients, les vins français se retrouvent, de fait, plus chers* », prévient Gilles de Larouzière, le président de la maison champenoise Henriot. Mais outre l'évolution des taux de change, le plus sérieux danger pour les crus français se cache derrière la perspective d'un relèvement des taxes et barrières douanières à l'exportation, conséquence d'une sortie du Royaume-Uni du marché commun. Ce qui rendrait nos cuvées encore plus chères à acquérir pour les distributeurs anglais.

Les grands vins, c'est-à-dire des grands crus et des grandes marques, seront-ils les premiers pénalisés ? Ce n'est pas l'avis de Justin Gibbs et James Miles, un Anglais et un Australien qui dirigent le Liv-ex, une plate-forme mondiale d'achats-ventes de vin pour les professionnels basée à Londres, qui conservent leur flegme : « *La France produit la majeure partie des grands crus du monde. Les Britanniques ont acheté ces vins depuis des siècles, ils continueront certainement* », prophétisent ces deux anciens traders.

Les bourgognes encore plus chers

Les producteurs des grandes maisons françaises sont plus mesurés. « *Les bourgognes vont se négocier encore plus chers* », peste Albéric Bichot (maison Albert Bichot), passablement agacé par la décision de nos amis d'outre-Manche.

LA RELANCE DU COMMONWEALTH N'EST PAS UNE BONNE NOUVELLE.

« Le Royaume-Uni est important pour la réputation des grands vins français, les Britanniques font les tendances et la presse anglaise est influente », prévient Gilles de Larouzière. *« Les Anglais ont aussi un rôle important de redistribution de nos vins sur la planète, notamment en Asie,* analyse Lilian Barton-Sartorius (châteaux Léoville Barton et Langlois). *Si les prix d'achat augmentent trop, continueront-ils à jouer ? »*

Compétition renforcée

La vague d'inquiétude touche également les vins d'entrée ou de moyenne gamme. *« Les vins à moins de 20 euros risquent de souffrir d'un relèvement des barrières douanières, ils vont du coup encore plus entrer en compétition avec les vins issus du Commonwealth* (Australie, Nouvelle-Zélande, etc., ndlr)*, qui, eux, bénéficient de conditions favorables,* renchérit le Bourguignon Albéric Bichot. *Nous nous inquiétons pour nos mâcons-villages, nos chardonnays, nos chablis et nos pinots noirs. »* L'anticipation d'une nouvelle concurrence des vins du Nouveau Monde est partagée par Arnaud Bourgeois (domaine Henri Bourgeois, dans la Loire).

L'autre préoccupation des vignerons ? La multiplication des tracasseries administratives qui accompagneront immanquablement tout envoi de vins vers la Grande-Bretagne. *« Jusqu'à présent, les expéditions étaient facilitées,* raconte Sandra Cizeron, responsable marketing au Syndicat des vignerons de la Champagne. *Mais cela va devenir compliqué pour des vignerons qui n'ont ni le temps ni le personnel pour se pencher sur ces problèmes. »*

On le voit, l'affaire est complexe et méritera d'être suivie et analysée de près au cours des prochains mois. La logique commerciale voudrait que l'Union européenne et les Britanniques s'entendent pour protéger les échanges entre les deux zones, ce qui ferait les affaires du vignoble français. Mais la politique obéit à des règles différentes. •

Fabien Humbert

Vins bio : le coup de frein ?

Après un pic atteint en 2011, les accidents climatiques et la chute des cours ont refroidi les candidats à la conversion bio en 2015.

Les chiffres publiés au printemps par l'Agence Bio (une émanation des ministères de l'Agriculture et de l'Environnement) le disent : le rythme de conversion des vignes en agriculture biologique a ralenti en 2015.

La France compte 60 088 hectares de vignes certifiées en bio en 2015, soit quatre fois plus qu'en 2008, sur un total de 800 000 ha. Mais les superficies en cours de "conversion" (période obligatoire de trois années sans traitement avant d'être certifié bio) diminuent.

En 2015, seulement 11 350 ha étaient en phase de conversion, soit à peu près les chiffres de 2008 (12 527 ha), mais beaucoup moins que ceux enregistrés lors du pic de 2011 : 32 394 hectares !

En Bourgogne, les surfaces viticoles en conversion sont passées de 1 246 hectares en 2011 à 366 ha en 2014.

« En 2010-2011, nous avons converti toute une génération de viticulteurs qui étaient prêts. Aujourd'hui, les professionnels sont plus prudents », analyse la bien nommée Agnès Boisson, de l'Agence Bio de Bourgogne.

Traduction : avec l'avalanche de calamités météo subies par la Bourgogne (notamment le gel et la grêle), les contraintes techniques du bio, en particulier la gestion douce des maladies de la vigne, inquiètent les candidats à la conversion. L'Aquitaine freine aussi, mais pour des motifs économiques.

« Le marché du vin bio était orienté très favorablement à la fin des années 2000. Mais aujourd'hui, le vin bio vendu en vrac se négocie pratiquement au même prix que le vin produit de façon conventionnelle », observe Cécile Gravier, de l'Agence Bio Aquitaine. Résultat : le bio est *« moins séduisant qu'il ne l'a été »*.

On suivra donc avec intérêt l'évolution en Alsace. Championne du bio avec ses 16 % de surfaces viticoles, cette région pilote ira-t-elle plus loin ? La conversion des 84 % restants dépendra de l'évolution des prix et *« des choix des coopératives »*, analyse Frédéric Ducastel, animateur technique à l'Organisation professionnelle de l'agriculture biologique en Alsace.

Toutefois, bien des professionnels ne croient pas que le bio ait touché un palier. Les déconversions (abandon du bio) restent rares. La viticulture ayant été épinglée par les médias pour son usage excessif des pesticides, les demandes de renseignements pour le passage en bio sont en hausse. Sébastien Bonduau, de l'Agence Bio Pays de la Loire, note même que *« beaucoup d'installations se font directement en bio »*. Une évolution. •

Julie Reux



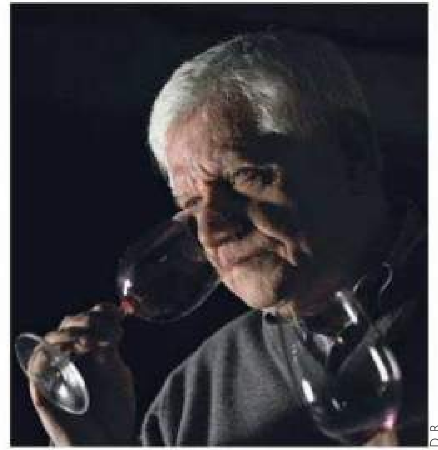
Certes les conversions bio ralentissent, mais les demandes de renseignements pour un passage en bio continuent d'augmenter.

D. R.

L'HISTOIRE

Château Le Puy : vive l'Amérique

Jean-Pierre Amoreau vient de conclure un contrat avec Rosenthal Wine Merchant.



D. R.

Le propriétaire de Le Puy rêve de voir les prochains membres du Congrès se détendre avec sa cuvée Émilien.

Cette fois, la conquête de l'Amérique par Château Le Puy, le plus inclassable des vins bordelais, est lancée. À partir de la rentrée, il sera distribué dans 42 États américains par Rosenthal Wine Merchant, importateur situé sur la Côte Est, réputé de longue date et spécialiste des vins de terroirs européens. Par ailleurs, la création d'un restaurant dédié au "Château Le Puy" est annoncée pour l'année prochaine à Washington, la capitale fédérale. *« Savez-vous qu'on y boit bien plus de vin qu'à New York ? »*, souligne, enthousiaste, Jean-Pierre Amoreau, son propriétaire, qui poursuit par ailleurs sans relâche la réalisation de son grand œuvre : décrocher une AOC monopole pour Le Puy auprès de l'Inao (le château est situé en Côtes de Francs). Un dossier a été déposé. C'est son fils Pascal qui, après une première vie au Québec et au Japon, vinifie désormais au domaine. Signe des temps : les ventes en France évoluent à la hausse. Faudra-t-il un jour ouvrir une table Le Puy à Paris ? • **Benoist Simmat**

L'élite du droit viticole trinquera à Bordeaux en 2017

Les plus éminents juristes mondiaux du droit de la vigne et du vin se retrouveront à la Chambre de commerce dans un an.

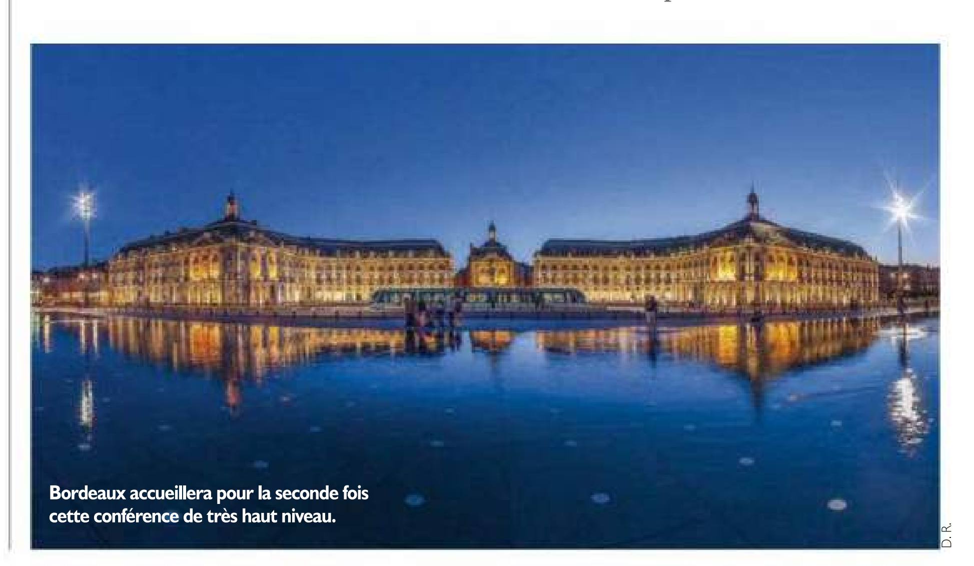
Pour la seconde fois, la ville de Bordeaux accueillera l'an prochain le « *Davos du droit viticole* », autrement dit la conférence annuelle de l'Association internationale des juristes du droit de la vigne et du vin (AIDV). Créée en 1985, cette émanation de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), réunit plus de 400 juristes et avocats spécialisés dans la filière vin, issus des cinq continents. Actif dans une trentaine de pays, ce réseau pilote notamment une veille internationale sur les évolutions législatives liées au droit du vin et des alcools. Un sujet qui intéresse au plus haut point les Français !

Tous les pays du monde possèdent en effet des législations très spécifiques qui se détachent nettement du droit commun des autres denrées alimentaires. Cette association aborde tous les aspects du droit viti-vinicole, qu'il s'agisse de la réglementation des plantations, des pratiques œnologiques et de la vinification, de la production, du commerce mondial, de la publicité et de la promotion, de la propriété intellectuelle, des droits nationaux, du droit européen ou du droit international. Autant dire que le menu des travaux et débats s'annonce très relevé.

L'AIDV organise de nombreuses conférences à travers le monde, réunissant juristes d'entreprises, avocats, magistrats, universitaires, fonctionnaires, scientifiques, membres d'administrations et d'interprofessions ou encore étudiants de tous les pays producteurs ou importateurs de vin du monde. Parmi ces spécialistes réputés, on trouve par exemple les avocats réputés Steve Stern (Australie), Richard Mendelson (États-Unis), Javier Perez (Espagne), Thomas Schmidt (Allemagne), Emmanuel Baud (France), mais également les juristes "institutionnels" Lionel Lalagüe (Bureau du Cognac), Charles Goemaere (Comité du vin de Champagne) ou encore l'influent Sylvain Boivert, directeur du Conseil des Grands crus classés en 1855.

D'ici là, cap sur Sienne en Italie

Lors de chaque procès ou négociation importante menée dans le monde, les opérateurs viticoles font appel à un ou plusieurs de ces spécialistes juridiques. En attendant 2017, l'AIDV que préside l'avocat français d'origine néerlandaise Rein-Jan Prins tient cette année sa conférence à Sienne, en Italie, du 16 au 18 septembre 2016. •
Jean-Baptiste Thial de Bordenave



Bordeaux accueillera pour la seconde fois cette conférence de très haut niveau.

D. R.

La prestigieuse École Ferrières mise sur le vin

En Seine-et-Marne, cette école qui veut concurrencer Glion et l'École hôtelière de Genève met en avant la sommellerie. Et plante de la vigne !

C'est un projet à la fois fascinant et stratégique : la création d'une école haut de gamme dédiée à l'excellence à la française dans le domaine de l'hôtellerie, de la gastronomie et des vins. Après la rénovation du château qui fut propriété des Rothschild, la mise sur orbite de deux restaurants (*Le Chai* et *Le Baron*), la construction d'un campus et d'un hôtel 5 étoiles, le château de Ferrières, en Seine-et-Marne (on l'aperçoit depuis l'autoroute A4), va se lancer dans la production de vin.

Deux mille pieds de chardonnay et de pinot noir vont être plantés et un chai construit dans le parc du domaine. « *Il s'agit d'expliquer aux clients des restaurants et aux élèves de l'école ce qu'est le vin et comment il se fabrique* », précise Khalil Khater, le brillant homme d'affaires d'origine libanaise qui a redonné vie à cette ancienne et spectaculaire demeure.



Lancée par Khalil Khater, l'École Ferrières est un projet majeur pour le rayonnement du savoir-faire français.

D. R.

L'école produira ses propres cuvées. Chaque élève parrainera un pied de vigne qu'il chouchoutera au cours de ses études et qu'il transmettra à un nouveau venu à son départ.

Une année à 18 000 euros !

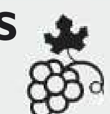
Le vin, nouvelle star à Ferrières ? Jean-Robert Pitte, universitaire et grand défenseur du vignoble (il est aussi chroniqueur à La RVF), a été nommé à la direction de l'école. Le sommelier Manuel Peyrondet dispense aux élèves des cours sur l'économie du vin, sa place au restaurant, le rôle du sommelier, l'analyse sensorielle et la dégustation à l'aveugle. Les élèves, qui s'acquittent de 18 000 euros de frais annuels, participent au service dans les deux restaurants.

Ultime symbole : l'école a accueilli en mai dernier la coupe Essens-Ferrières organisée par l'École Normale Supérieure et l'Essec, concours de dégustation estudiantin fondé sur les accords mets et vins et remporté par Robin Lenfant (EM Lyon).

Certains élèves, comme Anastasia Tess, sont déjà conquis. Cette jeune femme d'origine russe de 27 ans se destinait à devenir avocate d'affaires. Elle a quitté l'univers feutré des bureaux pour venir à Ferrières faire de sa passion son métier. Son ambition ? « *Devenir sommelière à l'issue de ma formation et ouvrir ma propre affaire dans quelques années.* »

Khalil Khater a prévu d'injecter 25 millions d'euros dans le projet. De quoi aligner

LES GRAPPILLÉS INDISCRETS



Métiers d'art : Albéric Bichot se met en Boulle

Le patron de la maison bourguignonne s'allie à la prestigieuse école des métiers d'art et de design Boulle. Deux promotions de la section ébénisterie ont conçu une console de dégustation en marqueterie restituant les terroirs des grands crus chablisiens. Après une présentation à l'école, cette œuvre sera installée dans le château Long-Depaquit, à Chablis, propriété de la maison Bichot.

Le château de Pommard redevient Clos Marey-Monge

Michael Baum, propriétaire du château de Pommard, va reprendre le nom historique du clos du château. Rebaptisé Clos du château de Pommard en 1936, il va redevenir le Clos Marey-Monge, que le docteur Jules Lavalle avait en 1855 jugé digne des premiers crus. Dans la foulée, deux ha de vigne sont convertis en biodynamie. Premier millésime certifié : 2018.

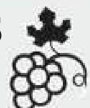
Saumur : le Clos Cristal change de main

La ville de Saumur a confié l'exploitation des vignes du célèbre Clos Cristal, légué aux Hospices de Saumur par Antoine Cristal en 1928, à la cave coopérative. Le maire espère relancer la rentabilité des dix hectares de cette parcelle historique sertie par trois kilomètres de murs.

Bordeaux : le classement de 1855 attaqué ?

Voilà un dossier chaud que le Conseil des Grands crus classés en 1855 va suivre de très près : un propriétaire de plusieurs crus bourgeois veut attaquer le classement de 1855 et le règlement de l'Union des Grands crus. Le plaignant estime que les crus classés qui ont doublé, triplé, voire quadruplé leurs superficies plantées ces dernières années ont violé l'esprit et la lettre du classement initial. Du coup, estime-t-il, le vénérable classement doit s'ouvrir et accueillir de nouveaux postulants.

LES GRAPPILLÉS INDISCRETS



Beaujolais : Pizay se lance dans l'œnotourisme

Le château de Pizay, troisième domaine viticole du Beaujolais, a inauguré en juillet son site œnotouristique : une ancienne orangerie, sur deux niveaux, où un parcours sensoriel initie les visiteurs à travers huit ateliers thématiques éveillant tous les sens. Les joueurs de foot irlandais ayant résidé au château durant l'Euro ont juste eu le temps de l'inaugurer !

Les Gouttes de Dieu : la nouvelle histoire

Après la sortie le 29 juin 2016 du 44e tome de la BD bachique japonaise *Les Gouttes de Dieu*, les éditions Glénat n'allaient pas laisser s'épuiser un aussi bon filon : la maison lance ce 7 septembre la version française d'une nouvelle série parallèle des aventures de Shizuku intitulée *Les Gouttes de Dieu-Mariage*, consacrée aux accords mets et vins. Kampaï !

Pomerol : nouvelle boutique au château Clinet

Ronan Laborde, propriétaire de château Clinet à Pomerol, ouvre une boutique dédiée à ses vins au sein de sa nouvelle winery, inaugurée en 2015. Le cabinet bordelais Arton design a été mis à contribution. Après le lancement de leur bordeaux de négoce Ronan by Clinet, les Laborde réfléchissent au relookage de leur second vin, Fleur de Clinet.

Pénélope file en Okanagan

Pénélope Furt, l'ex-copropriétaire des Carmes Haut-Brion, a créé le domaine Roche Wines avec son mari canadien Dylan Roche. Dans la région viticole d'Okanagan, près de Vancouver, le couple a planté cinq hectares de vignes et est en train de bâtir sa winery.

VIN ET PERSONNALITÉS

Christophe Macra, un Master of Wine à La Défense



Envie de déguster un vin avec un Master of Wine ? Rendez-vous à Apogé !

D.R.

Il a pensé sa cave, Apogé, comme celle qu'il aurait aimé trouver alors qu'il n'était qu'un consultant passionné de vins chez KPMG. Aujourd'hui, Christophe Macra, l'un des quatre seuls Français à porter le titre de Master of Wine (MW), est caviste à La Défense, en région parisienne et propose 200 cuvées triées sur le volet, toutes disponibles à la dégustation.

Christophe enseigne dorénavant lui-même à ceux qui se portent candidats à cette distinction britannique très exigeante (cours en niveau 3 pour l'instant, le niveau 4 suivra). Ce grand brun au large sourire se souvient des difficultés de cet examen hors norme, un investissement de sportif de haut niveau : « *J'ai goûté 10 000 vins, j'y ai consacré six mois à plein temps, plus un budget de 100 000 euros en comptant les voyages, les livres, les bouteilles, etc.* ». Selon lui, le simple fait d'étudier au sein de ce programme ouvre de nombreuses portes, mais décrocher le diplôme fait la différence : dans son cas, il a trouvé un financement pour ouvrir son magasin.

Loin est le temps où le jeune financier démarrait dans les couloirs du Wine & Spirit Education Trust de Londres, sous la férule de Patricia Stefanowicz, la première MW qu'il ait côtoyée. Notre caviste se souvient avec émotion de ses premiers émois là-bas, « *une verticale de Pétrus* », mais aussi des difficultés rencontrées au sein du monde des grands vins : « *J'ai été* persona non grata *chez des vignerons, je posais des questions trop embarrassantes !* » Il ne regrette rien, et surtout pas son hédonisme : « *Je pense que ma gourmandise a fait la différence* ». Avec un taux de réussite proche des grandes écoles (5 %), il faut un petit supplément d'âme pour devenir Master of Wine. •

P. Vila Palleja et B. Simmat

LE CHIFFRE DE Jérôme **Baudouin**



C'est, en minutes, le temps qu'il a fallu à la maison de négoce bordelaise Duclot pour vendre aux 75 premiers clients français sa caisse Duclot Collection (une bouteille de chacun des neuf premiers crus classés de Bordeaux, dont Cheval Blanc, Ausone et Pétrus, en millésime 2015) au prix de 5 600 euros hors taxe. Fulgurant !

Denis Dubourdieu, la science, le vin et les lettres

Œnologue élégant et cultivé, professeur à l'université, vigneron à Bordeaux, consultant de grands domaines, il conjugua sa vie durant rigueur scientifique, pratique viticole exigeante et un solide sens de l'humour.

Décédé le 26 juillet des suites d'un cancer, à l'âge de 67 ans, Denis Dubourdieu eut le privilège de conduire avec brio deux vies pleines et entières. Fils de la terre, il sut faire fructifier ses propriétés tout en se distinguant par des travaux scientifiques d'envergure mondiale.

Issu d'une famille de vignerons de Gironde, il prit aux côtés de son père les commandes du château Doisy Daëne, le domaine familial à Barsac. Avec son père encore, il racheta le château Cantegril, en Sauternais. Après son mariage avec sa femme Florence, il reçut et tint ferme les rênes du château Reynon, cru réputé de Cadillac. Avec Florence toujours, il créa un domaine dans les Graves qui faisait sa fierté, le Clos Floridène (contraction de Florence et Denis). Il racheta enfin le château Haura, mi-graves rouge, mi-liquoreux en appellation Cérons.

Sourire malicieux

Fin connaisseur du monde paysan, Denis Dubourdieu devint célèbre par sa carrière universitaire. Chercheur méthodique, formé aux humanités, bon orateur, ouvert à l'international et doté de cet humour et de ce sourire malicieux qui lui conféraient un charme fou, il contribua dans la foulée d'Émile Peynaud et de Jean et Pascal Ribeyreau-Gayon au rayonnement mondial de l'œnologie bordelaise.

Il n'était pas issu de la haute classe patricienne bordelaise, ses brillantes études lui servirent de passeport : ingénieur agronome, titulaire d'une maîtrise d'économie, il couronna son apprentissage par un doctorat en œnologie. Professeur aussi drôle qu'exigeant à la faculté d'œnologie (Bordeaux II), vice-président de l'Institut des sciences de la vigne et du vin qu'il contribua à créer dans les années 2000, membre du comité national de l'Inao, ce chercheur fut aussi un enseignant aimé, la clarté de sa méthode ayant marqué des générations d'étudiants.

«Il était différent des autres scientifiques et consultants par son parcours et son esprit large. Il aimait mêler les différentes disciplines pour mieux comprendre et agir de façon éclairée », résume son collaborateur Axel Marchal, maître de conférences à l'Institut des sciences de la vigne et du vin de Bordeaux et membre du comité de dégustation de La RVF.


L.-P. Ridet
Denis Dubourdieu à Paris, fin 2013, lors d'une rencontre avec La RVF.

Dubourdieu laisse derrière lui plus de 200 textes scientifiques de référence, il est à ce jour cité près de 10 000 fois dans des revues de recherche du monde entier. Un record inégalé en France. Homme de culture, ayant toujours aux lèvres une citation de Molière, d'Homère ou de Shakespeare pour illustrer ses démonstrations, il préférerait « *les vins sensibles et poétiques aux vins d'orgueil faits pour flatter l'ego* ».

Ses travaux ont notablement influencé la vinification des vins blancs (origine et prévention des défauts d'oxydation et de réduction, effets positifs de l'élevage sur lies). Ses recherches sur l'arôme de sauvignon, surtout, eurent une portée internationale. Du côté des rouges, Dubourdieu contribua à isoler les effets néfastes des levures Brettanomyces ou encore l'origine des notes de poivron vert dans les vins de cabernet.

Voyageur curieux et iconoclaste, le professeur Dubourdieu donna des consultations dans les pays les plus lointains, au Japon où il fut l'un des premiers œnologues à s'intéresser au cépage koshu, dans le delta du Nil en Égypte où il vinifia avec un chef de cave musulman qui refusait de goûter son propre vin (!), en Géorgie, berceau mondial de la vigne.

Épaulé par ses associés Valérie Lavigne et Christophe Ollivier, il fut le conseiller de domaines majeurs tels Yquem, Cheval Blanc, Haut-Bailly, les propriétés de Philippe Castéja, Paul Jaboulet Aîné. En Bourgogne, Dominique Lafon le consulta pour les sols. Denis n'est plus, ses préceptes parlent encore : éviter de produire des raisins au goût de feuille ; sauvegarder dans le vin le fruit frais, ce fruit ni vert ni trop mûr qui, seul, évolue en bouquet dans le verre avec le temps.

À son épouse Florence, à ses deux fils Fabrice et Jean-Jacques qui travaillaient à ses côtés, le premier ayant reçu son goût pour les lettres, le second plus investi dans le commerce, La RVF adresse ses condoléances. •

Jérôme Baudouin et Denis Saverot

Lire aussi les entretiens avec Denis Dubourdieu parus dans La RVF n° 578 et n° 506

LES GRAPPILLÉS INDISCRETS



Après l'Autriche, Riedel vise… la Hongrie

L'Autrichien Maximilian Riedel veut doter Riedel d'un nouveau site de production de verres et de carafes. S'il aimerait racheter un acteur en Tchéquie, pays d'origine de sa famille (la maison Riedel vient d'y fêter ses 260 ans), il va plutôt s'orienter vers la Hongrie voire la Bavière, deux États plus viables économiquement.

Beaujolais : la pépinière de Liger-Belair

Célèbre vigneron de Nuits-Saint-Georges et Moulin-à-Vent, Thibault Liger-Belair a acquis 5,5 hectares de Beaujolais-Villages et Chénas pour y installer une pépinière de vignerons. Objectif ? Permettre à un jeune de faire ses armes pendant trois ans dans ce domaine conduit en biodynamie puis de produire son vin sous l'étiquette "Domaine des Jeunes Pouces" avant de voler de ses propres ailes. Le projet sera opérationnel en 2017.

Air France : haut débit en Business Class

On le savait : les voyageurs pros ou aisés de la classe Business sont grands amateurs de vin. À tel point que figurer sur la carte business d'Air France est l'assurance pour le vigneron de vendre 55 000 bouteilles tous les deux mois. À titre de comparaison, être référencé sur la carte de la prestigieuse cabine La Première d'Air France (ex-Première classe) ne permet de vendre que 3 600 bouteilles mensuelles.

Bordeaux : Courteillac sous pavillon chinois

Le ralentissement de la croissance n'y fait rien : les Chinois en pincent toujours pour Bordeaux. L'importateur Daohe Wines & Spirit vient de s'offrir le domaine de Courteillac, propriété de Dominique Mèneret depuis 1997. Ce dernier garde la direction du domaine (27 ha en Bordeaux supérieur). Stéphane Derenoncourt continuera à conseiller le vignoble.



Youri Lebault peut célébrer Dionysos, son programme est digne de l'Olympe !

D. R.

33 grands crus bourguignons en trois jours, quelle promesse !

Spécialiste des visites viticoles sur mesure, Youri Lebault lance un long week-end pour toucher au divin. Hors de prix, mais inoubliable.

C'est comme ces photos de triplex exceptionnels dont le prix n'est pas affiché en vitrine, avec juste cette mention : "Nous contacter". Depuis quelques jours, un spécialiste des visites privées sur mesure du vignoble bourguignon propose un long week-end réellement exceptionnel, réservé à des initiés (très) aisés, capables de s'émerveiller devant une première en matière d'œnotourisme de luxe. Le programme ? Déguster la totalité des 33 grands crus bourguignons pendant trois jours, soit Richebourg, Chevalier-Montrachet, Grands-Échezeaux, Clos-de-Vougeot, Corton-Charlemagne, etc., jusqu'aux fameux La Tâche ou La Romanée-Conti, tous appréciés « *par petite série* », soit en cave (parfois avec le vigneron concerné), soit sur les plus fameuses tables de la région (*Loiseau*, *Le Montrachet*, *Le Pré aux Clercs*, etc.). On en salive à l'avance.

Un voyage initiatique

À l'origine de ce marathon baptisé "33 Grands crus Wine Experience", il y a une agence spécialisée, Bourgogne Gold Tour, et surtout un passionné 100 % bourguignon, malgré un prénom trompeur, dont l'arrière-grand-père était tonnelier à Gevrey-Chambertin : Youri Lebault. Ce dernier possède l'épais carnet d'adresses qui a su convaincre les propriétaires de ces vins rares de la nécessité d'organiser un tel week-end. « *Ce n'est pas seulement du business,* explique-t-il. *Dans ma démarche, il y a la volonté de partager la dégustation et la connaissance de ces bouteilles uniques au monde. Je veux que mes clients repartent en ayant compris pourquoi chaque parcelle possède sa propre empreinte digitale.* »

Pour leur proposer ce voyage initiatique, Youri Lebault met les moyens (visite en hélicoptère au soleil couchant, déplacements entre les propriétés en Mercedes Classe S…). De quoi justifier une addition de plusieurs dizaines de milliers d'euros par personne. Le voyage n'aura qu'une seule édition annuelle, pour deux à six personnes maximum.

Et n'imaginez pas que l'agence de Youri Lebault ne s'adresse qu'aux riches : avec ses associés, il emmène chaque semaine des passionnés venus d'horizons plus modestes. Sa meilleure vente ? Le Gold Tour, 450 € par jour et par personne, pour un voyage autour de quinze vins, dont six grands crus. •

B. Simmat



CHATEAU BRILLETTE
GRAND VIN DE BORDEAUX
GRAND VIN DE BORDEAUX
CHATEAU BRILLETTE
2011
MOULIS EN MÉDOC
COMTE DU
PERIER DE LARSAN
33480 Moulis-en-Médoc
Tél. +33(0)5 56 58 22 09
contact@chateau-brillette.fr
www.chateau-brillette.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Grand jeu RVF des bouteilles cachées

Des limiers redoutables

Les cinq bouteilles cachées un peu partout dans le vignoble français ont été dénichées en deux jours à peine par nos lecteurs. Bravo à tous !

Chaque année, La RVF propose dans son hors-série d'été un grand jeu de chasse au trésor dans le vignoble. Un événement très attendu par les plus joueurs d'entre vous.

À peine notre numéro (HS n° 30) était-il sorti des presses le 10 juin que circulaient sur Internet les énigmes à résoudre. Quatre heures après, la première bouteille était déjà découverte, fraîchement cachée par l'un des cinq producteurs associés au jeu. Et il n'a fallu que deux jours pour que les cinq flacons soient dénichés, les uns après les autres. Un record !

Chaque gagnant a vu sa perspicacité et sa rapidité d'action récompensées par une caisse de douze bouteilles offertes par nos vignerons partenaires, que nous remercions pour leur amicale participation.

Bravo à tous et rendez-vous l'an prochain avec de nouvelles bouteilles à découvrir ! •

Philippe de Cantenac



Photos : D. R.

Vincent Longere, de Saint-Pierre-de-Bœuf, a déniché la bouteille de côte-rôtie La Chatillonne de Vidal-Fleury, il en a reçu une caisse des mains de Monika Sarton du Jonchay.



Michel Cleret de Lignan, de Bordeaux, a trouvé la bouteille cachée au domaine de Courteillac (Bordeaux supérieur) cher à Dominique Mèneret et a gagné une caisse du millésime 2012.



Marx Bernard, de Wittenheim, gagne douze bouteilles de pinot blanc Croix du Sud 2014 du domaine François Schmitt (Alsace).



Tel l'aigle, l'incontournable et multirécidiviste Jean-Luc Chauvet, d'Aix-en-Provence, a fondu le premier sur le flacon caché de Gavoty. Récompense : une caisse panachée remise par Roselyne Gavoty.



Au Mas Cal Demoura, Patricia Paillé, de Saint-Gély-du-Fesc, a remporté douze bouteilles de terrasses-du-larzac Les Combariolles 2014 offertes par Vincent Goumard.

L'AVIS DU JURISTE

Foire aux vins : quel recours si la bonne affaire n'est plus disponible ?

Vous avez repéré un Château Pontet-Canet 2012 à moins de 80 € sur le catalogue de la foire aux vins du supermarché près de chez vous. Pourtant, une fois sur place, plus une seule bouteille du délicieux pauillac signé Alfred Tesseron ! Cette mésaventure, tous les amateurs de vin l'ont vécue. Souvent douloureusement. Alors, quels recours ?

Premier point, les bouteilles mises en avant sur les catalogues ou dépliants publicitaires édités à l'occasion des foires aux vins doivent être disponibles pendant la période de l'événement. À moins que le stock soit mentionné et que le vendeur prouve qu'il a tout vendu avant votre arrivée.

En clair, un magasin dans l'impossibilité de vous fournir un vin dont il fait la publicité parce qu'il n'a pas réapprovisionné ses stocks commet une faute passible de sanctions s'il n'en a pas informé le lecteur (une amende calculée au prorata de la publicité faite autour de ce vin).

Une exception existe pour les vins très prestigieux (Ausone, Lafleur…) ou les millésimes exceptionnels (1945, 1961…), produits en très petites quantités.

Que faire concrètement ? Vous pouvez passer commande auprès du magasin aux conditions tarifaires de la foire aux vins, et ce même si la commande n'est livrée qu'après cette période. Autrement, le supermarché doit vous proposer un vin similaire, de même qualité et dans la même gamme de prix que le vin manquant. En résumé, l'organisateur d'une foire aux vins doit assurer la disponibilité des vins. À défaut, cette obligation joue en faveur du client.

Jean-Baptiste Thial de Bordenave
Directeur du département LexWine au cabinet Inlex IP Expertise

L'ÉCONOMIE DU VIN

Les futures capitales du vin sont en Asie et en Amérique. *Shocking !*

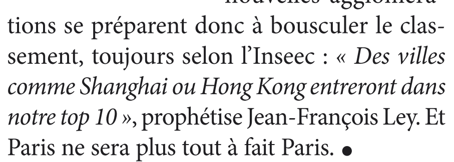
New York, Shanghai, Hong Kong vont détrôner Paris, Madrid ou Rome.

Dans quelles capitales boit-on le plus de vin dans le monde ? Logiquement, les grandes nations historiquement productrices devraient voir leurs principales agglomérations dominer le classement.

Selon les données de la dernière étude de l'Inseec Wine & Spirit Institute, qui a scruté cinquante cas dans le monde (en rapportant la consommation par tête à la population), Paris, Buenos Aires, Madrid, Milan, Rome ou Naples occupent effectivement six des dix premières places. Mais attention : dans ces capitales où l'on boit essentiellement des cuvées nationales, la consommation recule ! Ce qui n'est pas le cas des autres agglomérations du top 10, comme Londres, New York, Los Angeles ou, plus étonnant, la conurbation de la Ruhr (Dortmund-Essen), où les ventes progressent rapidement. Explication ? « *Nous avons constaté que les marchés sont dynamiques dans les capitales où la part des vins importés est supérieure à 5 %* », détaille Jean-François Ley, directeur de l'institut.

Le constat est rude : les capitales "latines" sont incapables de proposer assez de vins "étrangers" à leurs amateurs, et donc les ventes reculent. En France, les trentenaires boivent peu de vins, à l'exception du rosé ou de l'effervescent. De Londres à New York, au contraire, la diversité de l'offre dope la consommation, ce qui est également le cas dans toute l'Asie. De nouvelles agglomérations se préparent donc à bousculer le classement, toujours selon l'Inseec : « *Des villes comme Shanghai ou Hong Kong entreront dans notre top 10* », prophétise Jean-François Ley. Et Paris ne sera plus tout à fait Paris. •

B. Simmat



New York "cosmopolise" aussi dans les verres. D.R.

DANS VOTRE AGENDA

PAR CLAUDINE ABITBOL

Les 3 et 4 septembre
Vins, vignes et randos en Val de Loire
14 balades au cœur des vignes inscrites au patrimoine mondial de l'Unesco.
Site : www.vvr-valdeloire.fr

Les 11 et 12 septembre
France Quintessence à Paris (VIIIe)
75 marques et producteurs de liqueurs et spiritueux réunis au Pavillon Ledoyen.
Site : www.france-quintessence.fr

Les 16 et 17 septembre
Vendanges de l'espoir à Saint-Pourçain (03)
Elles donnent naissance à deux cuvées. Pour chaque bouteille achetée, un euro est reversé pour financer une salle de jeux au service pédiatrique de l'Hôpital Estaing de Clermont-Ferrand.
Site : www.vignerons-saintpourcain.com

Les 23 au 25 septembre
Les vendanges étoilées de Cassis (13)
Produits bio, dégustations, ateliers d'œnologie, concert de jazz…
E-mail : info@ot-cassis.com

Les 24 et 25 septembre
Whisky Live Paris 2015
Aux Docks (XIIIe), cité de la mode et du design. Dégustations, cocktails…
Site : www.whiskylive.fr

LA BOUTEILLE SECRÈTE, PAR PHILIPPE DE CANTENAC, AVEC CHEF & SOMMELIER



La nouvelle énigme :

En passant par la Lorraine, l'Italie, l'Espagne et l'Algérie, tu trouveras trace de mes vignerons dont la création de la cave date de 1974. 2010 marque ici un tournant. Ma cuvée, issue de deux cépages, passe 12 mois en barriques. Au fait, tu as des nouvelles d'Alice ?

Pour gagner 12 bouteilles, décryptez l'énigme et envoyez votre réponse au plus tard le 5 septembre 2016 (AOP, nom du château, cuvée et millésime) à l'adresse suivante : bouteillesecretervf@yahoo.fr avec vos coordonnées complètes, y compris votre date de naissance et votre numéro de téléphone.

La bouteille qu'il fallait découvrir en juillet/août

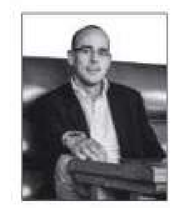
Bandol rouge 2013 de La Bastide Blanche

Ce domaine familial certifié bio est établi depuis 1972 au Castellet, dans le Var. À base de mourvèdre, grenache et cinsault, le bandol rouge révèle une belle robe sombre, un nez puissant et sauvage aux notes de réglisse, d'épices et de fruits noirs. Sa bouche dense développe une belle texture tannique. Ce vin accompagnera avantageusement du gibier, des viandes grillées ou du fromage.

Le nom des gagnants du mois dernier sur : http://www.larvf.com/,adresse-la-rvf-juillet-2016,4508174.asp



U
les nouveaux commerçants



L'IMPROBABLE DE FABRIZIO BUCELLA

Le jugement impérial



BNF

Constant, premier valet de chambre de Napoléon, raconte dans ses *Mémoires* * : « *Au surplus, chez l'Empereur, le dîner était plutôt un honneur qu'un plaisir pour ceux qui étaient admis ; car il fallait comme on dit vulgairement "avaler en poste". Sa Majesté ne restant à table que quinze ou dix-huit minutes* ». En dépit de cette austérité alimentaire, Napoléon s'accordait cependant une fantaisie : le vin de Chambertin. « *L'Empereur ne buvait que du chambertin, et rarement pur. Il n'aimait guère le vin, et s'y connaissait mal* », poursuit Constant.

Concernant le maréchal Augereau, à qui Napoléon avait fait goûter le chambertin et lui avait demandé ce qu'il en pensait, le valet de chambre note un peu plus loin : « *Le maréchal le dégusta quelque temps en faisant claquer sa langue contre son palais, et finit par répondre : "Il y en a de meilleurs", de ce ton qui n'était pas des plus insinuants. L'Empereur, qui pourtant s'attendait à une autre réponse, sourit, comme le reste des convives, de la franchise du maréchal* ».

La belle leçon ! Le seul jugement qui importe est celui de son propre goût et le respect de celui d'autrui. •

* Mémoires de Constant, premier valet de chambre de l'Empereur, sur la vie privée de Napoléon, sa famille et sa cour, *Bruxelles, Louis Hauman et Cie, 1831.*

LE PALAIS DU SOMMELIER, À PARIS

GUILLAUME MULLER

« Le nord plutôt que le sud, finalement »

Votre itinéraire

Fils de restaurateur, j'ai suivi un cursus hôtellerie-restauration, avec une spécialisation en sommellerie, puis j'ai fait mes expériences à *La Marée*, puis chez Robuchon et à *L'Arpège*, avant de monter mon restaurant, *Garance*.

Votre philosophie

Il n'y a pas que le vin, l'humain est primordial, la philosophie du domaine aussi. Je veux faire travailler les gens que j'aime et qui n'ont pas forcément de gros moyens. Je veux pouvoir offrir à mes clients des bouteilles à tous les prix.

Vos valeurs sûres

Marquis d'Angerville, Ostertag, Coursodon, Francis Egly, Selosse… Sinon, mes copains s'appellent Fabrice Pouillon, Morgane Fleury, Lise et Bertrand Jousset, Damien Delecheneau, Nicolas Grosbois…



D. R.

Vos coups de cœur

J'aime la Loire, l'Alsace, la Champagne… J'aime quand la finale est dans la fraîcheur, la minéralité, quand le terroir s'exprime avec précision. Je vais peu dans le grand Sud finalement. • **Pierrick Jégu**

Garance : 34, rue Saint-Dominique, 75007 Paris. Tél. : 01 45 55 27 56.

LE CHAMPIONNAT DE FRANCE DE DÉGUSTATION

Breteau et Mercier : la cloche sonne à Angélus !



Les Bordelais François Breteau et Vincent Mercier du club Tire-Bouchon Attitude ont raflé la mise lors de la grande finale du Championnat de France de dégustation, le 25 juin au château Angélus (Saint-Émilion). Prochain rendez-vous le 17 septembre à Bergerac pour la Coupe de France des clubs.

Renseignements : championnat.degustation.rvf@gmail.com. • **Philippe de Cantenac**

Le classement :

Champions de France : François Breteau et Vincent Mercier (131 points)
2e : Vincent Dulhoste et Brice Gagnage (121)
3e : Olivier Rotiers et Philippe Berger (120)
4e : Aurélien Valance et Jean-Luc Dantou (117)
5e : Christel et Stéphane Pierrel (111)
6e : Ronny Zuffrano et Julien Medrinal (101)

Les vins dégustés : champagne Extra Brut Celebris 2002 Gosset • bandol 2015 Domaine de Suffrène • vouvray Les Pentes de la Folie 2014 Domaine Sébastien Brunet • beaujolais-villages Quintessence du gamay 2009 Domaine des Nugues • alsace pinot noir F 2011 Domaine Paul Blanck • crozes-hermitage Oratorio 2010 Ogier • châteauneuf-du-pape 2012 Domaine Charvin • sauternes 2009 Clos Haut Peyraguey • pessac-léognan 2012 Domaine de Chevalier • beaune 1er cru Grèves Vigne de l'enfant Jésus 2013 Bouchard Père & fils • saint-chinian Roquebrun Midi rouge 2012 Borie La Vitarèle • vouvray Le Mont moelleux 2003 Domaine Huet.

LES DESSOUS DE LA CARTE

L'ÉPICURIEN, au Port-Marly

1500 vins au fil de la Seine



Derrière une façade d'apparence assez modeste, se cachent des salles modernes et une grande terrasse.

D.R.

Surprise. Qui soupçonnerait cette vaste enfilade de salles ponctuée par une grande terrasse, derrière une devanture en apparence assez modeste ? Qui soupçonnerait la présence d'une superbe carte des vins de près de 1 500 références (25 000 bouteilles) dans un établissement qui pourrait n'être qu'un sympathique restaurant de banlieue ?

Jugez-en : 23 millésimes de Château Gilette Crème de Tête (du mythique 1937 à 1 608 € au 1996, plus abordable à 279 €), 20 de Château Les Justices (de 71 à 198 €) – on sent l'admiration pour la famille Médeville ou Gonnet – ou de Château d'Yquem (7 millésimes aux environs de 500 à 600 €). Les sauternes sont à l'honneur !

Ne ratez pas non plus les précieuses bouteilles de Bourgogne en rouge comme en blanc (avec une forte représentation de la maison Chanson et du vigneron de Chassagne Thomas Morey)… Mais aussi des pépites de la vallée du Rhône (Mouline, Turque et Landonne de Guigal) ou les rarissimes cuvées d'Henri Bonneau (cuvée Marie Beurrier 2003 à 310 € – sensationnelle ! – ou la Réserve des Célestins 2001 à 550 €). Large choix de bordeaux, notamment en magnums (72 références !).

Tout cela, on le doit à un homme compétent et passionné, Christophe Faivre, le propriétaire gérant qui, après des expériences variées dans le monde de la restauration, a ouvert *L'Épicurien* en 2015.

Avis aux amateurs : lors de notre passage, il cherchait désespérément un sommelier ! •

Raoul Salama

27, rue de Paris, 78560 Le Port-Marly.
Tél : 01 30 61 42 12.



LA CAVE SE REBIFFE,

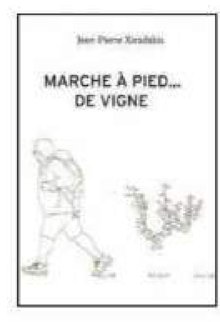
à Dijon (Côte-d'Or)

La cave se rebiffe et elle a quelques arguments à faire valoir, à commencer par sa bonne bouille de bar à vins tout en longueur, ses poutres, sa table d'hôtes et son comptoir sur lequel trône une Berkel rutilante. La machine n'est pas posée là que pour faire joli, puisque le patron l'utilise pour couper des merveilles de charcuterie. Le bonhomme a décidément les papilles aiguisées, un bel appétit pour un remarquable serrano de 24 mois ou une délicieuse coppa, des fromages de première qualité ou une ventrèche de thon et huile d'olive à tomber.
À manger… et à boire aussi, avec les domaines inscrits au tableau noir. Mas Jullien, Francis Boulard, Ruppert-Leroy, domaine de la Tournelle, Joblot, Clos Naudin, Ballorin, château Yvonne, Bouvier, Cazottes… Sans compter les vins plus rares ou prestigieux couchés sur le papier du livre de cave. Attention, ouverture seulement le soir les jeudis, vendredis et samedis.

57, rue Vannerie, 21000 Dijon.
Tél. : 09 52 73 46 28.
Assortiment 3 salaisons : 15 €.

UN LIVRE, PAR MICHEL DOVAZ

De Bordeaux à la Crète, voyage au pays du vin



MARCHE À PIED… DE VIGNE
Jean-Pierre Xiradakis
15 x 24
176 pages
17,50 €
Éditions Féret

Ceux qui commenceront ce livre ne le quitteront pas avant la fin. Le récit de voyage a été un genre très couru. Au XIXe siècle, par exemple, Gustave Flaubert et Théophile Gautier l'ont pratiqué. Plus récemment, Nicolas Bouvier y a gagné sa notoriété.

Jean-Pierre Xiradakis, chef et propriétaire du restaurant *La Tupina* à Bordeaux, a publié divers volumes consacrés aux vins et aux mets dont nous avions rendu compte dans La Revue du vin de France. Son périple pédestre va de Bordeaux à la Crète (le berceau de la famille) via Cahors, les Corbières, la Provence et la Toscane. Lorsqu'il n'y a ni vignes, ni sentiers balisés, les transports mécanisés sont mis à contribution.

Un livre qui charme par son ton naturel et décontracté, par le choix des vins, des vignobles et des vignerons sélectionnés d'étape en étape, tous authentiques et de caractère. Un livre rare car exempt du snobisme œnophilique qui ronge le néophyte ignare…



LE 22 AOÛT
PRE-OUVERTURE
DE LA PLUS GRANDE FOIRE AUX VINS D'AUCHAN*
PLUS DE 200
VINS ET GRANDS CRUS
EN PRE-COMMANDE SUR
AUCHAN.FR**
*Plus de 1000 références disponibles dans tous nos points de distribution confondus : magasins Auchan, Auchan.fr, Auchan Direct, Auchan Drive. **Service de pré-commande en ligne JUSQU'AU 11 SEPTEMBRE 2016.
OUVERTURE DE LA FOIRE AUX VINS EN MAGASINS LE MARDI 20 SEPTEMBRE
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Auchan



Y. Leyas

Ancien bouchon de bouteille en liège avec tête de personnage en faïence.
Hauteur : 11 cm
Prix : 29 €
Proposé par : Art Antiquité Brocante, à Chauvé (44)
Contact : yannick.leyas@orange.fr

Ces drôles de bouchons s'échangent à prix modiques

Personnages publics et héros de bande dessinée figurent parmi les sculptures humoristiques qui coiffent ces bouchons.

Par Corinne Lefort

Après les hélixophiles, qui collectionnent les tire-bouchons, et les tappabotuphiles, collectionneurs de simples bouchons de bouteilles, une nouvelle catégorie de chineurs est apparue sur les réseaux sociaux pour échanger, estimer et partager de drolatiques découvertes. Ce sont les cortexophiles, des passionnés d'anciens bouchons fantaisie.

Parmi ces objets souvent humoristiques, on trouve des bouchons artisanaux pour flacons d'eaux-de-vie, des bouchons publicitaires, des bouchons surmontés de héros de bande dessinée ou de personnalités politiques, ou bien encore des bouchons-cadeaux offerts, dans les années 1950-60, par les producteurs de vins aux aubergistes et à leurs meilleurs clients. L'aspect vintage de ces accessoires attire les collectionneurs d'objets du quotidien en lien avec le vin et les alcools.

Leur valeur varie d'une pièce à l'autre, en fonction de la rareté et des matériaux utilisés (bois, terre cuite, faïence, porcelaine, caoutchouc, plastique, bakélite, résine de synthèse), mais aussi de l'état de conservation des couleurs et surtout du fonctionnement du système mécanique lorsque bras, tête ou mâchoire de la figurine ont été façonnés pour être mobiles. Ainsi, un bouchon en porcelaine de Saxe du début XX[e] siècle comportant une scène comique atteindra facilement 100 €, tandis qu'un Croquignol, personnage des Pieds Nickelés, a été récemment adjugé 76 € aux enchères par l'étude Tessier Sarrou & Associés.

Dans l'ensemble, ces pièces restent très abordables. Comptez 49 € pour un bouchon en liège surmonté d'un goguenard Fred Astaire et seulement 29,90 € sur eBay pour un ancien bouchon humoristique décoré d'une tête en plastique du général de Gaulle, l'aspect comique du grand homme n'ayant pas obligatoirement trouvé son public.

Les bouchons drolatiques les plus répandus sont ceux en bois fabriqués par les artisans installés dans des régions forestières et en montagne, là où perdurent à la fois une tradition de bucheronnage ou de menuiserie, mais aussi la production de liqueurs et d'eaux-de-vie (le génépi dans les Alpes ou l'alcool de framboise en Alsace, par exemple).

> 49 € LE BOUCHON SURMONTÉ D'UN FRED ASTAIRE TAQUIN

Ces bouchons surmontés de petites sculptures caricaturales peintes, parfois accessoirisées d'un chapeau ou d'une coiffe, participaient à la vente de produits touristiques identitaires. Aujourd'hui, la mode est passée. Mais les amateurs de créations régionalistes peuvent s'en procurer dans les vide-greniers qui jalonnent la France. Un bouchon en caoutchouc comportant des têtes d'Alsaciennes souriant à la ronde leur coûtera moins de 15 €.

Enfin, une catégorie enchantera tout particulièrement les collectionneurs d'objets publicitaires seventies : les bouchons à têtes d'Astérix ou d'Obélix, qui, eux, ne buvaient que de la cervoise. Moyennant quelques sesterces, ils pourront acquérir ces pièces humoristiques, vendues, en leur temps, exclusivement en Gaule dans les magasins de farces et attrapes ! •

enchères médailles chiroubles achats box caviste cachetage

Concours : et pourquoi pas la Roumanie ?

Merci pour votre article sur les concours et les médailles décernées aux vins (lire La RVF n° 600, avril 2016). Oui, il y a des choses à changer dans la philosophie et l'économie de certains concours. Par exemple, notre International Wine Contest Bucharest (IWCB), concours roumain estampillé par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), est gratuit. Prenez le temps de regarder notre site internet, vous serez surpris. Et les vignerons français découvriront qu'IWCB peut être un intéressant outil de promotion pour leurs vins.

Catalin Paduraru

ceo@iwcb.ro. Site : www.iwcb.ro

La RVF : ***Cher M. Paduraru, merci pour votre proposition. Le concours IWCB a de l'ambition, bravo, mais les 900 échantillons qu'il a reçus et jugés en 2015 le rangent dans la catégorie des concours de taille modeste. Pour le moment ! Rappelons que les plus gros concours viticoles peuvent recevoir et juger jusqu'à 16 000 échantillons. Le fait que l'IWCB respecte les règles de l'OIV est un gage de sérieux. D'un autre côté, si le concours est gratuit pour les vignerons, cela signifie que l'événement vit grâce à la publicité et aux partenariats. Est-ce là un gage d'indépendance ? Merci pour vos témoignages. ● Fabien Humbert***


CONCOURS

Peut-on faire confiance aux médailles du vin ?

Les médailles décrochées dans les concours sont synonymes de meilleures ventes pour les vignerons. Mais tous les concours français et étrangers sont ils égaux ? Et surtout, le consommateur peut il avoir confiance ? Par Fabien Humbert

Au cœur du Ningxia, à Yinchuan, sur les rives du fleuve Jaune, le château Bacchus affiche fièrement ses médailles glanées lors des différents concours Decanter. Médailles d'argent et de bronze, diplômes placardés aux murs donnent l'illusion que ce domaine créé de toutes pièces il y a à peine une décennie produit de grands vins depuis des lustres.

Il n'est plus seul, et de loin, à briller ainsi du feu de mille médailles en Chine. Les propriétaires chinois savent très bien en 2016 qu'être primé dans un grand concours international est un accessit précieux pour mieux vendre et se faire connaître du public chinois à défaut d'être distingué par les grands critiques internationaux. Tous les domaines payent cher pour s'inscrire aux prestigieux concours du magazine britannique. Et pour Decanter, le marché chinois est un juteux *business* où les médailles s'écoulent par centaines. Ce qui fait aujourd'hui du concours Decanter le plus prisé au monde.

Environ 70 % des vins médaillés

En 2015, sur les 16 000 vins présentés par les vignerons du monde entier au concours annuel Decanter, environ 70 % ont obtenu une médaille. Autant dire qu'il est plus difficile de ne pas avoir de médaille que d'en décrocher une ! Une aubaine pour les organisateurs puisque ce concours, comme les autres, n'est pas gratuit. Pour chaque vin présenté, les vignerons doivent débourser 185 € HT. Puis, pour les vins primés, les domaines remettent la main au portefeuille et achètent à Decanter des autocollants par milliers pour les coller sur leurs bouteilles. Les domaines médaillés seront une nouvelle fois invités à payer pour participer à des salons ou, s'ils le veulent, s'offrir une table à plusieurs milliers d'euros pour inviter des clients lors d'un prestigieux dîner de gala. Résultat, le marché des médailles est si important qu'il représente aujourd'hui près des deux tiers des revenus de Decanter, très très loin devant le magazine et le site internet.

Ce modèle anglo-saxon des concours est reproduit également par The Drink Business, le leader autoproclamé en Europe de la presse professionnelle des vins et spiritueux, qui organise, par exemple, à lui seul onze concours de tous acabits (lire p. 51). Un modèle économique où la rentabilité et l'efficacité priment avant tout et qui bouscule sérieusement les bons vieux concours viticoles de l'Hexagone.

Héritiers des comices agricoles

En France, les concours viticoles sont ancrés dans l'histoire rurale du pays et ne s'inspirent pas de la même philosophie. Leur origine remonte aux comices agricoles, au XIX[e] siècle, à l'époque où l'on récompensait tout autant les meilleurs fromages, les plus beaux bœufs que les meilleurs laboureurs. Les concours de vins sont une institution en France, pilotés par des associations et animés sur la base du bénévolat. Le plus ancien encore en fonctionnement,

Photos D. R.

LA RVF n° 600 AVRIL 2016 ■ 43

Notre enquête sur les concours (en lecture gratuite sur larvf.com) a suscité de nombreux commentaires.

Box de vin : les performances de My Little Vino

Votre article sur les box a attiré notre attention mais pourquoi My Little Vino n'est-elle pas citée ? Notre petite société bourguignonne, créée en 2008, compte une centaine d'abonnés, et très peu de *turnover*. Deux raisons à cela : nous sommes à l'écoute de chaque client et nous sélectionnons des vins de qualité en Bourgogne. Avec un livret de dégustation simple et des bonnes bouteilles, nos clients sont contents et en redemandent.

Virginie Pillon

vinobourgogne@gmail.com

La RVF : ***Chère madame, nous avons choisi de présenter une sélection resserrée des box en lice sur ce marché très jeune et agité. Nous gardons un œil sur My Little Vino et l'évoquerons lors de notre prochain dossier. ● Fabrizio Bucella***

Le chiroubles d'Émile Cheysson

Dans votre rubrique "Leur dernière emplette", Denis Saverot rend hommage au chiroubles de Damien Coquelet (La RVF n° 600, avril 2016). À propos de chiroubles Vieilles vignes, goûtez donc l'excellente cuvée La Précieuse du domaine Émile Cheysson (10 € env.). À quand une rubrique de grands vins à moins de 10 € ? Et de champagnes superbes à 15 € ?

Michel Winthrop

Expert en vins et alcools, winthrop.michel@orange.fr

La RVF : ***Cher M. Winthrop, merci de votre fidélité. Nous faisons des efforts pour distinguer de belles cuvées accessibles. Notre numéro d'été (n° 603) proposait 94 grands vins du Beaujolais à partir de 5 € et une jolie sélection de rouges du Jura à partir de 7 €. Mais le message est transmis à l'équipe ! ● Denis Saverot***

Cachetage à la cire : utile ou pour faire joli ?

J'ai des interrogations à propos d'une pratique fréquente autrefois que l'on retrouve aujourd'hui sur certaines cuvées prestigieuses ou destinées à un long vieillissement. Il s'agit de l'antique cachetage des bouteilles à la cire. Est-il exact que le cachetage à la cire permet d'allonger de façon conséquente la durée de vie des bouchons ? Bien que ralentissant les échanges air/vin, le cachetage à la cire permet-il réellement une meilleure conservation des flacons ? Qu'en est-il de la vitesse d'évolution du vin ?
Autre question, me conseilleriez-vous de cacheter mes bouteilles ? En voici une liste non exhaustive : bandols rouges 2007 et 2010 du château Pradeaux, blancs de Loire sec et moelleux 2010 du château Pierre Bise, rasteau 2011 du domaine des Escaravailles qui, je pense, s'y prêterait puisque souvent en surmaturité avec des degrés alcooliques importants, maury de Mas Amiel… Si tel est le cas, la cire synthétique, plus simple d'utilisation, donne-t-elle d'aussi bons résultats que la cire "naturelle" colophane, qui, elle, accentue le risque d'éclatement du goulot à la chaleur ? Enfin, ce cachetage permet-il de s'affranchir d'une cave trop humide ou trop sèche ? Merci d'avance pour vos réponses à ces nombreuses questions.

Fabien Lejarre

fabien84lejarre@msn.com

La RVF : ***Cher lecteur, le capsulage à la cire traditionnelle a l'avantage de protéger la surface supérieure du bouchon de l'humidité (risques de moisissures) ou des insectes. En revanche, la cire ne freine pas les passages gazeux, elle n'est pas totalement étanche, surtout si des bulles sont restées lors de sa préparation. À cet égard, la cire synthétique peut offrir certains avantages. L'effet de la cire sur le vieillissement des vins me semble donc limité. Son principal inconvénient réside dans le débouchage qui, surtout avec la cire traditionnelle, envoie des éclats partout et nécessite de bien nettoyer le goulot du moindre résidu ciré. Je vous conseille donc de ne pratiquer ce bouchage que sur des bouteilles dont vous voulez flatter l'aspect visuel ou personnaliser l'identité en imprimant votre sceau sur la cire. Vous passerez ainsi de bouteilles bouchées à bouteilles cachetées, la classe ! • Pierre Casamayor***



La cire flatte l'aspect visuel des bouteilles.

D.R.

La bonne adresse aux Sables : La Cave se Rebiffe

Comment avez-vous pu oublier dans votre Guide des cavistes 2016 La Cave se Rebiffe aux Sables-d'Olonne ? Installé depuis peu, Laurent, le caviste, effectue un travail remarquable, avec une bonne humeur qui démolit les grincheux. Pas de vins "standardisés" sur ses étagères et des prix très raisonnables. En plus, son bar à vins fait face à la mer !

Frédéric Bodin

frederic@acropora.ch

La RVF : ***Cher M. Bodin, l'ami Pierrick Jégu, notre spécialiste des cavistes, était certainement sous l'empire des superbes chenins du domaine Saint Nicolas lorsqu'il s'est mis à explorer les rues des Sables-d'Olonne. Cette adresse lui a échappé, voici une injustice réparée. Merci pour votre confiance. • La rédaction***

Les ventes aux enchères de vin à Cannes

Les ventes de maître Besch à Cannes sont régulièrement citées dans vos colonnes. Elles sont certes prestigieuses, en premier lieu pour les lieux de vente choisis, mais elles ne sont pas les seules… À titre d'information, maîtres Aymard et Debussy (Cannes Enchères) organisent trois à quatre très belles ventes par an, annoncées largement à l'avance sur le site interencheres-live.com.

Christian Merel

chrismexpert@gmail.com

La RVF : ***Cher monsieur, compte tenu des délais de fabrication de La RVF, les dates de certaines ventes ne sont pas encore fixées au moment du bouclage. Interenchères fait partie de nos sources et de nombreuses sociétés de ventes aux enchères alimentent notre agenda. N'hésitez pas à nous adresser votre calendrier le plus en amont possible, nous en rendrons compte. • Angélique de Lencquesaing***

Un ban pour Maxime Varcelice !

Chère RVF, un mot rapide pour vous signaler que le site de vente de vins www.comptoirdes-millesimes.com est digne de confiance. Après plusieurs colis perdus entre la France et la Suisse, Maxime Varcelice, le gérant, m'en a envoyé un troisième à ses frais. Chapeau bas !

Éric Grandeau

eric.grandeau@grandeau.com



MERCREDI 31 AOÛT
LA FOIRE AUX Vins
CAIRANNE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
2015
Mémoire du Terroir
WINE 92 POINTS
BASTIDE MIRAFLORS
SYRAH & VIEILLES VIGNES DE GRENACHE
SÉLECTIONNÉ PAR
LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2016
CHAMPAGNE
Philippe
LAMARLIERE
BRUT
GRANDE RÉSERVE
Année 2016 • LIDL RCS Strasbourg 343 262 622
LIDL
Côtes du Rhône Villages Cairanne Mémoire du Terroir 2015 AOP **3,99 €**
Côtes du Roussillon Bastide Miraflors Syrah & Vieilles Vignes de Grenache Lafage 2014 AOP **7,99 €**
Champagne Brut Grande Réserve Philippe Lamarlière AOC **14,99 €**
Toutes les bouteilles de cette page sont de contenance 75 cl • Retrouvez toutes nos offres en magasin et sur lidl.fr
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

NUMÉRIQUE

Les 18 start-up qui vont dynamiser le vin

Une nouvelle génération d'entrepreneurs, fourmillant d'idées, révolutionnent le vin en France. À la tête de start-up, ils imaginent des applications et de nouveaux outils destinés aux amateurs, afin de mieux apprécier les vins, comme aux professionnels.

Une enquête de **Benoist Simmat**

Le monde du vin, avec son image patrimoniale, évolue-t-il à l'ombre des nouvelles technologies, sans se soucier des *clusters* (grappe d'entreprises) et autres start-up qui poussent dans le paysage hexagonal ? Au contraire, vin et nouvelles technologies n'ont jamais été aussi bien en ménage. Mais la grande particularité est que les nouveautés ne viennent pas du vignoble, mais à 99 % de jeunes passionnés de vin. Ils sont diplômés d'écoles d'ingénieurs ou de commerce et ont la fibre entrepreneuriale. Ils fourmillent d'idées et n'hésitent plus à lancer leur start-up, avec le vin en point de mire.

LE COLLECTIF INNO' VIN RASSEMBLE 115 START-UP ÉVOLUANT DANS LES NOUVELLES TECHNOLOGIES

À l'image de la French Tech, cette initiative du gouvernement destinée à soutenir la croissance des start-up françaises dans le monde, voici la WineTech, une initiative privée lancée avant l'été pour promouvoir des start-up exclusivement dans le domaine du vin. Le réseau WineTech a d'ailleurs été pensé par un jeune énarque en disponibilité, Vincent Chevrier, créateur d'une entreprise récompensée par le Prix de l'innovation décerné par La RVF en début d'année : Vinexplore, une application de localisation d'événements du vin. Fou de grands vins, Vincent Chevrier s'est entouré de la fine fleur des jeunes pousses actuelles (Vinoga, Les Grappes, Caveasy, Winerep, TrocWine…), soit plus d'une vingtaine de sociétés exploitant des concepts novateurs et divertissants destinés aux amateurs de jolis flacons. Des start-up essentiellement parisiennes, dont les dirigeants ont le vin pour passion commune.

Au cœur du vignoble bordelais, Gilles Briançeau, dirige quant à lui Inno'Vin, un *cluster* qui rassemble 115 sociétés évoluant dans les nouvelles technologies en Gironde et proposant des solutions destinées au monde viticole.

Deux exemples à la dynamique incroyable, malheureusement freinés par la difficulté à attirer des fonds financiers. « *C'est le problème numéro un* », admet Vincent Chevrier, et il est très français : les start-up de notre pays (toutes catégories confondues) ont drainé l'an passé environ 1 milliard d'euros, alors que celles du Royaume-Uni ont levé 7 milliards d'euros. Mais le potentiel est là.

Les dizaines de start-up imaginant des solutions destinées aux viticulteurs, négociants et autres distributeurs de vin avancent plus prudemment et se révèlent plus solides que les dizaines "d'applis" pour particuliers dont bien peu resteront viables à terme. Robotisation, biotechnologies appliquées à la vigne, solutions d'automatisation au chai, collectes de données… Nous avons retenu ici les sociétés dont nous n'avons pas encore parlé dans les colonnes de La RVF, d'où l'absence de certaines entreprises. Dans tous les cas, ces start-up vous feront apprécier le vin !

De g. à d. : Arthur Tutin (TrocWine), Alfred Laurent et Erwann de Barry (Twil), Philippe Pujau (Caveasy), Fanny Garret (Vinoga), Édouard Mercier (Vinexplore), Loïc Tanguy (Les Grappes), Vincent Chevrier (Vinexplore), Benjamin Albarede (Wine Republik) et Chloé Sauvalle (On s'occupe du Vin)… Ces jeunes entrepreneurs ont le vin pour passion commune.

Photo : R. Grman



Le boom des applications mobiles

Destinés aux smartphones, ces outils sont certes enthousiasmants mais leurs données sont souvent invérifiables. Certaines tentent de détrôner l'incontournable Vivino, qui permet d'identifier n'importe quel vin.


D.R.

Grâce à un partenariat avec des cavistes des grandes villes françaises, Goot vous livre votre vin en une heure.

Goot vous livre une bouteille dans l'heure !



Ce caviste instantané est l'une des applications mobiles qui a animé le printemps 2016. Son concept est simple : une envie subite de vider une bouteille d'Alphonse Mellot ? Goot dégotte immédiatement le caviste capable de vous la livrer en une heure à Paris (trois heures dans quelques villes de province : Bordeaux, Lyon, Montpellier, Toulouse). Partant du principe que « *80 % des bouteilles sont achetées pour être consommées dans les 24 heures, tout particulièrement en zone urbaine* », note son fondateur Olivier Thibert. La start-up a le vent en poupe : 500 000 euros ont été levés en avril auprès de distributeurs de vins et spiritueux. Elle revendique 160 cavistes (15 000 références) sur lesquels la société prélève une commission. Objectif : parvenir à un millier de cavistes associés d'ici à la fin de l'année et partir à l'assaut de l'étranger.

WineAdvisor, l'appli "tout-en-un" du vin



Dans la lignée des "tout-en-un", dont La RVF s'est longuement fait l'écho dans ses pages (n° 550), l'équipe de WineAdvisor, originaire de Montpellier, a développé une application permettant de scanner une étiquette, de la reconnaître, de la classer dans ses archives, de partager sa référence et évidemment d'acheter le vin, en un seul clic si possible ! Selon Alexandre Theriot, son fondateur, cette appli serait la première téléchargée en matière de vin et serait capable d'identifier 2,8 millions de vins, une information difficile à vérifier. Une certitude : WineAdvisor a levé 500 000 euros en 2015 et fait le buzz.

Géovina fait le bonheur des touristes du Sud



Ce modeste outil 100 % Languedoc-Roussillon fait, depuis 2014, le bonheur des touristes et amateurs de vins en visite dans cette belle région. Il indexe en effet toute l'offre œnotouristique locale : domaines, cavistes, restaurants, hébergements, balades et, bien sûr, dégustations et événements autour du vin. Selon Marie Daigneaux, sa fondatrice et dirigeante, l'appli recense des milliers de références et a vocation à s'étendre aux autres régions viticoles. On a hâte !

Et aussi : Vinexplore (repérage de bons plans dégustations, La RVF n° 598), Twil (scan et achat direct), dont La RVF a parlé en avril 2015 (La RVF n° 590), Wine-Searcher (cotation mondiale chez les cavistes).

VINOTEAM, la nouvelle cagnotte digitale entre amateurs de vin

Dernière invention de Vincent Chevrier (Vinexplore) : VinoTeam, un outil web permettant de faciliter les remboursements entre gagas de vins. Le principe : l'ami connaisseur en vin et à l'affût de bons plans, chargé d'acheter en grande quantité des vins pour ses copains, pourra se faire rembourser (plus) facilement en ligne par ses amis par l'intermédiaire de VinoTeam, qui fonctionne un peu comme les cagnottes d'anniversaire (Lepotcommun.fr ou Leetchi.com par exemple). Vinoteam.fr devrait entrer en action au moment des foires aux vins 2016. **B. S.**



Près de 70 000 joueurs ont déjà adopté Vinoga, créé par Fanny Garret et Oswald Bernard (au centre).

Photos : D. R.

Des sites internet pour échanger, acheter...

Sur Internet aussi, de véritables concepts liés au vin s'installent en surfant sur les besoins des amateurs qui souhaitent s'informer, échanger, acheter et même vivre le grand amour !

Vinoga : appprendre le vin en s'amusant

En 2012, Oswald Bernard et Fanny Garret sont tous deux étudiants à Télécom École de Management, en région parisienne, quand ils tombent sur la série de mangas *Les Gouttes de Dieu* et le jeu en ligne Farmville. « *Pour un exercice d'école, nous avons eu l'idée de fondre le concept de la bande dessinée avec celui du jeu interactif : Vinoga était né* », se souvient Fanny Garret. L'idée : expliquer le vin en s'amusant et progresser avec suspense dans la connaissance du vin. Quatre ans plus tard, "l'exercice" est devenue une star-up ayant décuplé sa communauté de joueurs, puisqu'ils étaient près de 70 000 avant l'été 2016. Sur Vinoga, dont l'accès est gratuit (metidia.com/vinoga), les 35-55 ans (la cible visée) peuvent créer leur propre vin virtuel avant de passer commande, via le site, d'un véritable vin aux caractéristiques proches (le site a passé des accords avec des dizaines de domaines). Vinoga a recruté des joueurs dans une centaine de pays et jusqu'aux États-Unis où, via sa version anglophone, il proposera bientôt un nouveau jeu consacré au… rosé, en association avec quatre vignerons de Provence. Vinoga vient de boucler une levée de fonds de 430 000 euros.

TrocWine, la bourse d'échanges de vins



Cette bourse digitale d'échanges est née cette année parce que son jeune fondateur, Arthur Tutin, un fou de vin, était frustré de voir les prix de certains grands crus devenir inaccessibles. Propulsé par l'obtention du Prix public décerné par l'accélérateur de start-up 33Entrepreneurs, Trocwine.com offre un cadre logistique aux amateurs pour échanger leurs trésors (et bientôt se les vendre). Avec plusieurs centaines d'abonnés pour démarrer, il veut déjà s'installer aux États-Unis.

Vinealove, site de rencontre pour passionnés

Le moins que l'on puisse dire, c'est que Françoise Pauly (associée avec sa fille Roxane) a eu une sacrée bonne idée : « *Il n'existait aucun réseau de rencontre spécialisé entre amoureux*



du vin, un comble alors que c'est le produit convivial par excellence ! », dit cette spécialiste du recrutement (Vineajobs.com). Sur Vinealove.com, actif depuis deux ans, un amateur de Chablis peut tenter l'union contre-nature avec une dingue de Sauternes. 6 000 membres actifs peuvent actuellement se fréquenter à l'occasion des Wine Love Nights organisées dans des bars à vins. Ce site bilingue (anglais-français) a recruté un petit réseau "d'ambassadeurs" et prépare son appli mobile.

Les Grappes, plateforme d'achats groupés



Grignoter la marge des grandes surfaces (qui représentent 75 % des vins vendus en France), beaucoup en ont rêvé. Loïc Tanguy l'a fait, à sa mesure, dès 2014 avec cette plateforme communautaire de commandes groupées de bouteilles issues directement des propriétés. Forte de maintenant presque 300 vignerons (et mille références), Lesgrappes.com permet de se faire livrer gratuitement à partir de six bouteilles.

Et aussi : Wine Republik (communauté d'achats directs aux vignerons), Wine Tour Booking (lire notre hors-série œnotourisme n° 28, juin 2015).



10-Vine a été sacrée meilleure start-up en janvier à Las Vegas, en présence du ministre de l'Économie et des Finances, Emmanuel Macron.

D.R.

Des solutions pour se faire livrer et déguster

Elles vous proposent de déguster des grands crus à la température idéale, de vous abonner à une box de vins, de vous livrer des flacons le soir-même et d'aider les restaurateurs à gérer leur stock. Des solutions prometteuses.

10-Vine sert des grands crus au verre

Devenir le "Nespresso du vin". Telle est l'ambition de cette start-up nantaise. Toute la vinosphère en parle depuis que la société a été sacrée meilleure start-up au Consumer Electronics Show de Las Vegas, plus grand événement mondial consacré à l'innovation technologique, en janvier 2016. 100 % made in France, 10-Vine est un distributeur personnel de vin au verre, aéré et à bonne température. Il suffit d'insérer des cartouches dans la machine, comme on le ferait avec des capsules de café. Cela va d'un entre-deux mers à 2 € les 10 cl à un Château Beychevelle 2012 à 16 €, à conserver trois ans. Les informations sur les domaines sont disponibles sur smartphone grâce à une appli dédiée. Si cette machine unique au monde peut sembler chère (499 €), 10-Vine a cependant réussi une belle augmentation de capital, livre ses premiers distributeurs depuis le printemps et emploie déjà une vingtaine de personnes.

Le Petit Ballon, leader des box du vin



Le vin n'ayant pas échappé au phénomène des box, plusieurs start-up se livrent concurrence pour abonner des passionnés qui reçoivent chaque mois des bouteilles chez eux (lire notre enquête dans La RVF n° 600, avril 2016). Lancé dès 2011, Le Petit Ballon fait figure de leader par sa capacité à mobiliser des financements (1 million d'euros investis l'an passé par le géant Wonderbox !) et à générer une réelle activité (40 000 abonnés, 10 millions d'euros de chiffre d'affaires prévu en 2016). Martin Ohannessian, l'un des trois fondateurs, vient de lancer la start-up en Belgique et en Angleterre. La République Tchèque et l'Espagne sont les prochains sur la liste.

Caveasy vous aide à trouver votre vin





D.R.

Lauréat du concours 33Entrepreneurs 2015 pour sa cave connectée, Caveasy propose une solution digitale pour gérer sa cave (infos, stocks, accords mets-vins…), avec des racks intelligents reliés. Imaginez ce restaurateur cherchant désespérément le muscadet de Jo Landron commandé par un client pressé : Caveasy fait clignoter l'emplacement où se trouve la précieuse bouteille. Pratique !

Oenojet vous fait livrer des vins

Oenojet

Sébastien Tamano, le dirigeant de cette jeune société provençale, applique le concept Interflora. Vous achetez une belle bouteille à l'élue de votre cœur chez un caviste (ou par Internet) et réglez en plus les frais de transport (12 €). Le caviste transmet l'information à l'un des correspondants du réseau Oenojet (un millier dans toute la France prévu fin 2016) qui livre la bouteille le soir-même (pour toute commande passée avant 15 h) avec un emballage cadeau.

Et aussi : Wine Funding (financement participatif dédié au vin), Phileas Wine Club (achats groupés de vins étrangers).



Wine Services s'est spécialisée dans les services à destination des grands crus.

D. R.

Une pluie d'innovations pour faciliter la tâche des professionnels du vin

Ces jeunes pousses proposent une grande variété de services innovants et pratiques qui s'adressent directement aux professionnels. Et ces derniers en redemandent !

Coravin, pour déguster sans ouvrir la bouteille



Coravin est une sorte de pistolet design dont l'aiguille creuse se glisse à travers le bouchon pour prélever un verre de précieux nectar sans ouvrir la bouteille, prolongeant ainsi sa vie en cave. Son inventeur, l'américain Greg Lambrecht, a eu l'idée d'injecter dans la bouteille un gaz inerte (argon) à la place de l'espace laissé par le vin prélevé. Ingénieux ! En deux ans, 100 000 professionnels dans le monde, essentiellement des sommeliers ou des restaurateurs, l'ont acquis. La filiale française, particulièrement offensive, vient de présenter la deuxième génération de pistolets (Two Elite, 20 % plus rapide), afin de séduire une clientèle de grands amateurs. Coravin France estime à 500 le nombre de points de vente où ses engins seront disponibles, dans l'Hexagone, à la fin de cette année. Le nouveau Pdg de l'entreprise, basée dans le Massachusetts, est d'ailleurs français : Frédéric Lévy, un ancien de la filiale américaine de Nespresso, a pour objectif de faire rentrer Coravin dans nos cuisines. Si le prix reste élevé (299 €), un bel effort a été fait sur le design de l'objet, dorénavant décliné en trois couleurs : rouge, chromé ou doré.

VINEMARK, le LinkedIn du vin

Deux ans après sa création, l'unique réseau social professionnel dédié au monde du vin est toujours actif : « *Sur les 2 000 membres inscrits, on compte un quart de vignerons, mais surtout des vinificateurs, des œnologues, maîtres de chai, chercheurs, etc.* », explique Jules Lamon, l'un des responsables de Vinemark. Le site profite du soutien discret de grands groupes viticoles (Oenofrance, IOC…). **B. S.**

Winetailors, le réseau d'agents CHR



Cette société de Bergerac a bâti son succès sur une profession de l'ombre : les agents spécialisés dans la revente de vins au réseau CHR (cafés, hôtels, restaurants). Alexandre Chevrollier, ancien de France Boissons, a eu l'idée de lancer un groupement de ces agents indépendants réunis autour d'un logiciel spécifique capable, en fonction du type de clients (cavistes, restaurants…), d'affiner au maximum leur proposition commerciale. « *Nous faisons aussi leurs factures, leur comptabilité et nous assurons la logistique* », précise l'entrepreneur, qui s'est lancé avec seulement 20 000 euros d'apport personnel. Déjà 55 vignerons partenaires alimentent la base de ce e-groupement indépendant.

Wine Services épaule les grands crus



Cette start-up bordelaise offre un service unique à destination des grands crus : la revente de données stratégiques de marchés (prix pratiqués par les cavistes ou les restaurants, tarifs de revente aux enchères, visibilité face aux concurrents directs…). Wine Services compte déjà cinq ans d'existence et 70 clients, « *de moins en moins à Bordeaux, de plus en plus à l'étranger, notamment en Italie* », souligne Guillaume Forcade, l'un des deux dirigeants de la société.

Et aussi : Vinovae (mise en échantillons de cuvées), Label Skin (film protecteur d'étiquettes), Qual'ID (solutions anti-contrefaçon).


CHÂTEAU BATAILLEY
LE GRAND BATAILLEY
PAUILLAC
GRAND CRU CLASSÉ
2010
CHÂTEAU
BATAILLEY
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855
PAUILLAC
HÉRITIERS CASTÉJA
www.batailley.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Le robot Vitirover est capable de tondre la pelouse et de piéger les insectes jour et nuit. Pratique !

D. R.

La technologie au secours des vignerons

Les nouvelles technologies pénètrent également le monde de l'œnologie et de la viticulture. Des start-up qui fourmillent d'idées pour les vignerons.

Inozy, un capteur qui permet d'affiner le boisé

Olivier Zebic, est un "serial-entrepreneur" spécialisé dans le domaine ultra-pointu de l'élevage des vins : « *J'en suis à ma dixième start-up !* ». Sa société Inozy propose ainsi la solution Smart Oak : ce capteur placé dans la cuve analyse en direct le boisage d'un vin afin de le doser le plus précisément possible. « *N'oubliez pas que seuls 0,5 % des vins dans le monde sont boisés en barrique. Avec ce système, on pilote un boisage très précis et on va beaucoup plus vite* », s'enthousiasme Olivier Zebic. Prix de l'outil : entre 20 000 et 30 000 euros. La jeune société est autofinancée et emploie déjà vingt salariés. Son créateur est déjà passé à la suivante : Kelzyd, « *le pressoir de demain* », dont il vient de déposer le brevet. Serial-entrepreneur, on vous dit !

Immunrise, la solution de biocontrôle

Déjà bien connu pour ses flacons WIT (des grands crus en éprouvettes !), Laurent de Crasto, 40 ans, a créé une des sociétés de biocontrôle les plus prometteuses du moment avec un ami généticien à Normale Sup, Lionel Navarro. Immunrise développe l'utilisation de micro-organismes vivants à la place des produits de synthèse pour protéger la vigne. Exemple : des bactéries capables de stimuler ou de protéger les plants de vignes. Une manière d'épouser le plan gouvernemental d'éradication des pesticides à long terme.

Vitirover, le "mouton électrique"

Après des années d'efforts, les premiers "moutons électriques" du marché ont été livrés ce printemps par Vitirover, qui prévoit un million de chiffre d'affaires cette année. Inventés par Xavier David Beaulieu (château Coutet, Saint-Émilion), ces engins sont capables de tondre la pelouse ou de piéger des insectes nuit et jour.

Fruition Sciences, les capteurs intelligents

Cette start-up vend d'utiles capteurs de déficit hydrique placés dans les rangs de vignes de l'Italie à la Californie, région où la sécheresse progresse. Ils se doublent d'un système digital de centralisation de toutes les infos utiles à la conduite du vignoble (choix de la date de vendange, gestion parcellaire…). Lauréat du Concours mondial d'innovation 2014.

Et aussi : Exametrics (cartographie aérienne de vignes), Vinifair (compensateur gonflable de cuves). •

Jeunes pousses devenues grandes

iDealwine : codirigé par la redoutable Angélique de Lencquesaing, cet index et acteur digital des enchères électroniques est né au tournant des années de la première bulle internet et prospère depuis. Site : idealwine.com

Wine by One : dirigés d'une main de Sioux par le prudent Stéphane Girard, les deux premiers bars à distributeur de vins au verre sont bien installés dans le paysage parisien. Site : winebyone.com

Wine and co : apparu, comme tous ses concurrents, avec la généralisation du web en France, cet e-caviste, régulièrement salué par La RVF, est l'un des plus prospères du marché avec Vente à la propriété. Site : wineandco.com



Philippe Labbé (à gauche) a pris les rênes des cuisines au printemps, tandis que David Ridgway veille sur la cave de l'institution depuis 1981.

LA TOUR D'ARGENT, À PARIS (75)

Quenelle de brochet et saint-joseph

Il n'y a pas que du canard à *La Tour d'Argent* ! Le nouveau chef Philippe Labbé a donné un coup de frais à la carte du légendaire établissement des quais de Seine, tout en conservant ses classiques. À l'image des délicates quenelles de brochet, qui s'accommoderont à merveille du saint-joseph blanc Le Berceau de Bernard Gripa.

Par **Olivier Poels**, photos de **Fabrice Leseigneur**

Un vent nouveau souffle sur *La Tour d'Argent*. Cette vénérable institution parisienne, symbole de la grande gastronomie française, vit une petite révolution. Ne la cherchez pas du côté de la salle, au cachet unique, patinée par le temps et les illustres convives qui y ont défilé, ni du côté du service, rodé à la perfection avec un personnel arborant toujours fièrement le smoking, enfin pas davantage du côté de l'imprenable et immuable vue sur la Seine et Notre-Dame. Non, c'est bien dans l'assiette que l'établissement, fondé en 1582, s'est offert un sérieux lifting. Une perestroïka culinaire que l'on doit à André Terrail, l'actuel propriétaire, qui a eu la judicieuse idée de confier, en avril dernier, les cuisines de la "Tour" à un chef ultra doué, Philippe Labbé.

Carte blanche a ainsi été donnée à celui qui s'était déjà distingué à *La Chèvre d'Or* ou au *Shangri-La*. Habilement, Philippe Labbé a retravaillé de fond en comble une carte qui n'avait connu que peu de changements ces dernières années et dont le côté un peu suranné avait fini par faire s'éteindre les étoiles du lieu. *« Il n'était pas question de tout jeter, mais de faire évoluer les choses »*, explique le chef, qui a tenu à conserver quelques incontournables, tout en leur donnant un sacré coup de jeune. Le fameux canard, dont près d'un million trois cent mille exemplaires ont été servis, figure toujours à la carte, tout comme les célèbres quenelles, mais dans une version totalement modernisée. À côté de ces grands classiques, une série de nouveaux plats signés Philippe Labbé ont fait leur apparition, telles ces superbes langoustines servies en tartare avec des framboises et cuisses de grenouilles qui s'associent à des couteaux de mer.

PRÈS DE 350 000 BOUTEILLES COMPOSENT LA CAVE LA PLUS PRESTIGIEUSE DE PARIS.

Le restaurant peut, bien sûr, toujours compter sur la plus belle cave du monde pour attirer les amateurs. David Ridgway, le gardien des lieux depuis 1981, veille sur un formidable trésor de près de 350 000 bouteilles, presque exclusivement françaises. Un nouveau départ enthousiasmant pour une vieille dame qui ne s'est jamais aussi bien portée et qui devrait prochainement rallumer ses étoiles dans le ciel de Paris.







LE PLAT

QUENELLE DE BROCHET DU XXIE SIÈCLE

S'attaquer à un plat aussi mythique que les quenelles André Terrail était une mission à haut risque. Le pari est gagné, les quenelles "hommage à André Terrail" conservent leur gourmandise, mais s'allègent. La bisque d'écrevisses avec ses notes de safran et de vanille, les petits pois et les girolles apportent une grande complexité et une symphonie d'arômes en bouche. Aérien et fidèle à l'esprit du plat.

LE VIN

SAINT-JOSEPH BLANC LE BERCEAU 1999 DU DOMAINE BERNARD GRIPA

Un vin arrivé à son apogée. Il se présente dans un esprit évolutif, mais sans oxydation. La bouche est vive, fraîche et habillée par des notes de vanille et de beurre. La finale, portée par ses arômes de citron confit, demeure éclatante et nette.



LE CHEF

PHILIPPE LABBÉ

À la tête des cuisines de *La Tour d'Argent* depuis le mois d'avril 2016, Philippe Labbé relève le plus grand défi de sa brillante carrière. Chef doublement étoilé à *La Chèvre d'Or* (Èze), au *Shangri-La* (Paris) puis à *L'Arnsbourg* (Baerenthal), il réinvente les grands classiques de la maison et apporte sa touche personnelle. Cuisinier précis et habile marieur de saveurs, il dépoussière avec talent ce lieu chargé d'histoire.

LA CLEF DE L'ACCORD

La quenelle, sa texture fine et son délicat goût de brochet, le velouté d'écrevisses tout en élégance et les petites girolles s'allient parfaitement à ce vin fondu, évolué, mais encore vaillant. L'accord prend néanmoins une autre dimension grâce à la discrète touche de vanille présente dans le velouté. C'est elle qui exhale les saveurs et apporte une complexité supplémentaire. Elle relie le vin et le plat pour les marier totalement.

SI VOUS N'AVEZ PAS CE VIN

Les notes vanillées qu'il libère sont intéressantes pour cet accord. Un équilibre similaire qu'on trouvera dans des chardonnays de Bourgogne légèrement gras et évolués. On pourra se tourner vers un meursault ou un cru du Mâconnais d'une dizaine d'années.

▶ http://www.larvf.com/,toutes-les-coordonnees-des-domaines-cites-dans-la-rvf-de-septembre-2016,4507942.asp

LA RECETTE
QUENELLE DE BROCHET DU XXIe SIÈCLE

LES INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

QUENELLES :
- 100 G DE BROCHET
- 1 ŒUF
- 2,5 JAUNES D'ŒUFS
- 125 G DE CRÈME
- 125 G DE LAIT
- 40 G DE FUMET DE POISSON

VELOUTÉ :
- 1 L DE FUMET D'ÉCREVISSES
- 15 CL DE CRÈME LIQUIDE
- ½ FENOUIL
- 10 G DE GINGEMBRE
- 1 GOUSSE D'AIL
- 1 PINCÉE DE SAFRAN
- 1 GOUSSE DE VANILLE ÉGRAINÉE
- 10 CL DE COGNAC
- 15 CL DE JUS DE TOMATE
- 3 FRUITS D'ANIS ÉTOILÉ

GARNITURE :
- QUELQUES PETITES GIROLLES
- 16 QUEUES D'ÉCREVISSES
- QUELQUES CROÛTONS



DÉROULEMENT
Mixer tous les ingrédients 2 minutes, passer au tamis fin et placer l'appareil dans un emporte-pièce. Cuire à la vapeur 10 minutes. Laisser refroidir et couper les quenelles.
Réduire le fumet d'écrevisses de moitié, faire revenir au beure le fenouil, le gingembre, l'ail, le safran, les graines de vanille. Déglacer au cognac, ajouter le jus de tomate et le fumet d'écrevisses. Porter à ébullition et laisser infuser l'anis étoilé 15 min. Ajouter la crème et émulsionner. Rectifier.
Faire revenir les queues d'écrevisses et les girolles au beurre.

DRESSAGE
Verser le velouté dans une assiette creuse, disposer deux quenelles au milieu de l'assiette, puis ajouter les queues d'écrevisses et les girolles, que l'on posera délicatement par-dessus.



D. R.

CAROLINE ROSTANG

Fille du chef étoilé Michel Rostang, cette adepte du pilates gère les restaurants familiaux avec ses parents et sa sœur. À l'apéritif, elle débouche une cuvée signée Thierry Germain : L'Insolite.

Propos recueillis par **Baptiste Charbonnel**

La Revue du vin de France : Avec quelle célébrité aimeriez-vous partager un verre ?
Caroline Rostang : Je m'intéresse à la politique américaine, donc je passerais bien un moment avec Barack, un sacré bonhomme.

La RVF : Vous est-il arrivé de souffler un nom de vin à votre chef sommelier pour qu'il l'intègre à la carte ?
C. R. : Un été, j'ai découvert le riesling cuvée Albert de la maison Albert Mann. Je l'ai trouvé dingue. C'est un vin très fruité qui n'a pas du tout le côté pétroleux du riesling. On en a acheté 1 300 bouteilles.

La RVF : Grenoble, où vous êtes née, ou Dubaï, où vous avez tenu une brasserie ?
C. R. : Ça dépend avec qui je pars. Peu importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse.

La RVF : Si nos lecteurs veulent reproduire votre sandwich tiède à la truffe fraîche, avec quel vin peuvent-ils le marier ?
C. R. : Le Clos des Mouches blanc de Joseph Drouhin. C'est Véronique Drouhin qui a eu l'idée de cet accord lors d'un dîner autour de la truffe que j'ai organisé avec le club Lady Wine. Le résultat est parfait.

La RVF : Caroline du Nord ou Caroline du Sud ?
Les deux, mais j'aime bien le soleil.

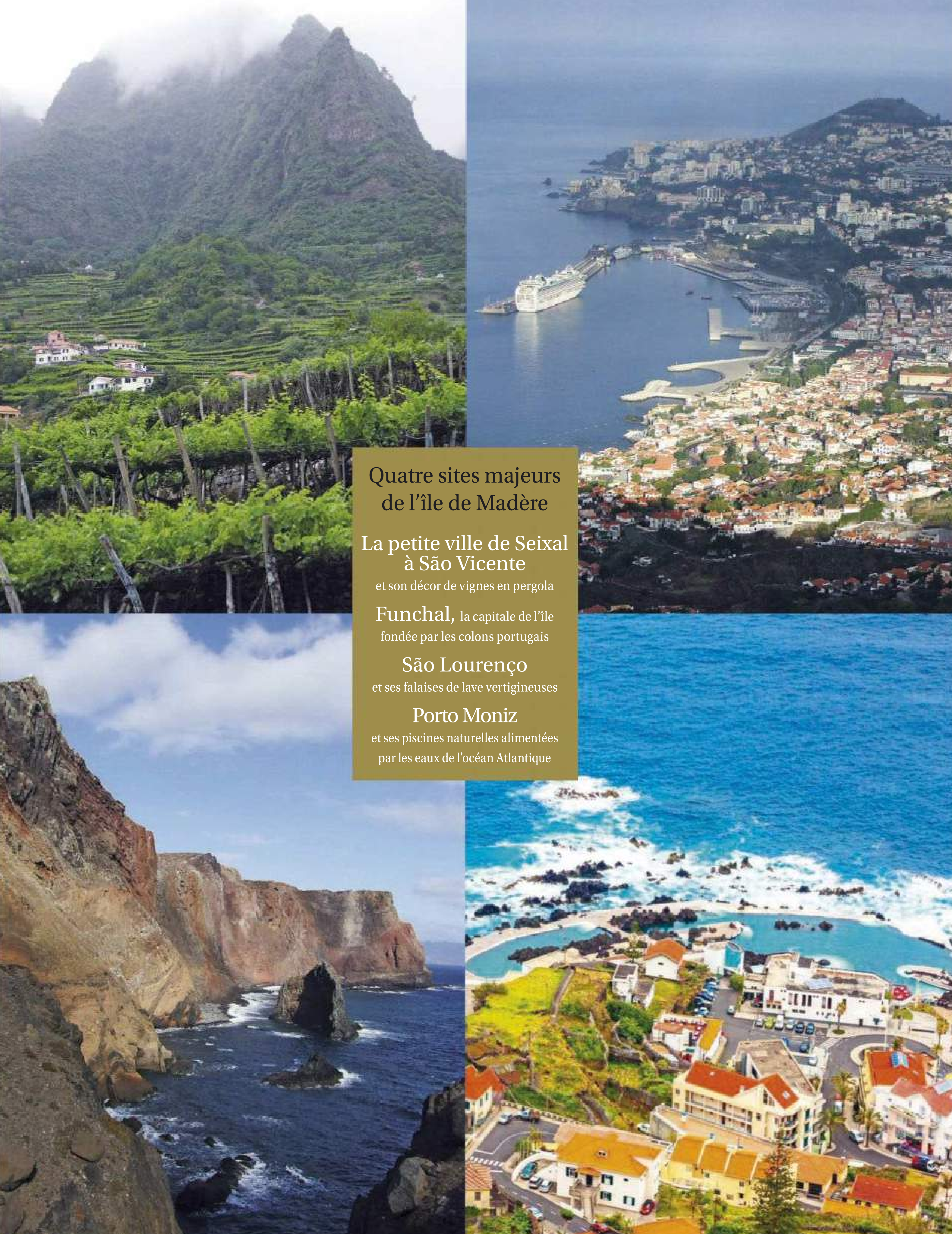
La RVF : Le restaurant Maison Rostang est orné de plusieurs œuvres d'art, notamment des sculptures d'Arman…
C. R. : C'est né d'une histoire d'amitié entre lui et mon père. Il lui a offert une compression de violons qu'il avait réalisée pour pour l'entrée du restaurant. Un autre jour, il nous a dessiné la carte des vins, comme ça, sur un coin de table.

La RVF : Ces violons symbolisent-ils des points communs entre la musique et la grande cuisine ?
C. R. : Le chef est un chef d'orchestre : tout doit être réglé, les plats comme les sons doivent sortir sur le bon ton au bon moment. Le client aussi doit être en mode écoute pour profiter de l'expérience. Ça me rappelle le chef Jacques Maximim. À Nice, sa cuisine était sur une estrade, séparée de la salle par un rideau et à la fin du service, le rideau tombait. Un grand spectacle !

La RVF : Vous travaillez en famille. En cas de désaccord, vous arrive-t-il, à la manière du Premier ministre, d'utiliser le 49-3 ?
C. R. : Non, car il y a beaucoup de dialogue entre nous. C'est une chance d'être ensemble, j'aime le côté tribu.

La RVF : Vous vous occupez également du Bistrot d'à côté Flaubert. La littérature fait-elle partie de vos loisirs ?
C. R. : J'aime bien lire. Le dernier livre qui m'a plu, *Vous n'aurez pas ma haine*, a été écrit par Antoine Leiris, qui a perdu sa femme au Bataclan. Je pleurais en le lisant, ça m'a beaucoup touchée.

La RVF : Êtes-vous prise dans le tourbillon du jeu pour smartphone Pokemon Go ?
C. R. : Pokemon quoi ? Je ne connais pas, mais j'ai arrêté de jouer à Candy Crush, c'est hyper addictif. •



Quatre sites majeurs de l'île de Madère

La petite ville de Seixal à São Vicente
et son décor de vignes en pergola

Funchal, la capitale de l'île fondée par les colons portugais

São Lourenço
et ses falaises de lave vertigineuses

Porto Moniz
et ses piscines naturelles alimentées par les eaux de l'océan Atlantique

L'ÉDEN PORTUGAIS

Embarquez pour Madère, l'île aux vins éternels

À 600 km des côtes africaines, en plein océan Atlantique, ce rocher volcanique d'une beauté sans fard donne naissance depuis six siècles à des vins au style unique et presque immortels. Inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, il révèle une histoire humaine passionnante. Texte et photos **Thomas Bravo-Maza**

Né en 1806. François Audouze, éminent spécialiste de vins anciens, raconte l'émotion d'un millésime 1806, dégusté 208 ans plus tard : « *Le nez de ce vin est tellement miraculeux que je m'enferme dans ma bulle, oubliant le monde extérieur, pour me repaître de ce parfum (…) Nommez n'importe quel fruit et vous l'aurez immanquablement dans ce vin. Je jouis de cet instant unique où il m'est donné de sentir un vin au parfum infini. Il est sec, vibrant, l'alcool est discret (…) Je suis presque tenté de ne pas le boire tant le parfum est envoûtant* ».

Les madères fascinent car ils gardent une jeunesse incroyable même au-delà de 150 ans. C'est sur l'île qu'une telle expérience sensorielle peut être faite. L'exportation en France, réservée surtout aux vins jeunes, ne concerne bien évidemment pas ces flacons d'exception. Ils se cachent dans les caves de quelques maisons de négoce telles Henriques & Henriques, Pereira de Oliveira ou Barbeito où j'ai pu, à mon tour, accéder au nirvãna du vin, remontant le temps jusqu'en 1850 et même 1815.

Thomas Jefferson raffolait des madères anciens

Le troisième président des États-Unis, Thomas Jefferson, était, lui aussi, un grand fan de madères anciens car l'histoire du vignoble remonte bien plus tôt encore. Aux années 1450, selon les recherches historiques les plus précises, lorsque les colons portugais introduisirent des plants de malvoisie venus de Crète. Au fil des siècles, d'autres cépages furent développés tels le sercial, le bual (boal), le bastardo (trousseau), le verdelho, le terrantez et le tinta negra mole (croisement du grenache et du pinot noir ; le plus utilisé aujourd'hui) pour donner naissance



À la Casa Vehla do Palheiro, vous savourerez les grands classiques de la cuisine madérienne.



Au domaine Pereira de Oliveira, vous dégusterez de fascinants vins mutés à l'âge canonique.

D.R.

à ces vins mutés, déclinés du plus sec au doux, en passant par le demi-sec et le demi-doux. Les madères courants, issus le plus souvent de tinta negra, sont élaborés par chauffage forcé (entre 45° C et 50° C) en cuves de ciment émaillé selon la méthode de l'*estufagem* durant plusieurs mois. Ceux destinés à des gardes de plus de cinq ans passent, eux, au grenier, par la méthode du *canteiro*, pour y être réduits naturellement sous la chaleur du toit, pendant parfois de longues décennies. Les chais de Blandy's, chez Madeira Wine Company, à Funchal en sont l'illustration la plus flagrante. Leur visite, très didactique, est donc fortement recommandée.

Strelitzias, anthuriums, brugmansias…

La découverte du vin de Madère ne se limite pas à ses chais. La vigne, conduite par un système assez étonnant de pergolas, occupe environ 500 hectares répartis en d'innombrables parcelles minuscules qui s'accrochent à des pentes souvent vertigineuses. C'est là qu'il faut admirer un vaste réseau de canalisations (de 2 000 km env.) tellement élaboré qu'il a été classé en 1999 au Patrimoine mondial de l'Unesco. Appelés *levadas*, ces canaux sillonnent la forêt en suivant les contours du paysage, s'accrochant aux falaises et aux pentes abruptes des vallées. Construits en pierre ou désormais en béton, larges de 80 à 150 cm, ils transportent l'eau de la forêt vers les villes du sud pour les alimenter en eau potable et irriguer les cultures. Le long de ces *levadas* sont aménagés des sentiers d'un à deux mètres de large qui permettent l'accès à une forêt qui, autrement, serait quasi impénétrable.

ICI, LA VIGNE EST IRRIGUÉE PAR UN INGÉNIEUX RÉSEAU DE CANAUX APPELÉS *LEVADAS*.

Classée, cette forêt laurifère très ancienne est plantée d'arbres quasi millénaires. Une extraordinaire biodiversité s'y niche car le climat est doux toute l'année. Oiseaux tropicaux et végétaux (strelitzias, anthuriums, brugmansias, orchidées, violettes de Madère…) sont légion. Nous vous recommandons la visite de plusieurs jardins botaniques remarquables, tels le Jardim Botanico, le Jardim da Quinta da Boa Vista ou l'attachant Jardim Orquidea (Jardin des orchidées) à Funchal, la capitale de l'île.

Les amoureux de golf ne seront pas en reste puisque deux parcours ont été aménagés dans des espaces naturels exceptionnels à Funchal (golf de Palheiro) et à Santo da Serra, à proximité de Machico. Dans un écrin naturel plus sauvage encore, randonnez sur les pentes du Pico Ruivo, le sommet de l'île culminant à 1 862 m, dans le Capo Girao ou jusqu'à la pointe de São Lourenço (à l'est de l'île) est un *must* accessible au plus grand nombre.



Située au sud-ouest de Madère, la ville de Ponta do Sol est le site le plus ensoleillé de l'île.



Au nord-est de l'île, dans le secteur de Santana, des parcelles de vignes surplombent l'océan.



En septembre, l'hôtel de la Quinta do Furão reçoit le Wine Festival.

AVANT DE PARTIR

visitmadeira.pt
madeira-live.com
ivbam.gov-madeira.pt
vinhomadeira.pt

À LIRE

GEOGUIDE Madère, Gallimard, 2016, 240 p. Excellent petit guide récent, bien illustré et fourmillant d'informations pratiques et précises.

NUITS DOUILLETTES

Casa Velha do Palheiro
Relais & Châteaux situé sur le parcours de golf dominant la mer, dans un site unique. Spa et parc exceptionnels. De 171 à 804 €.
Rua de Estalagem 23, quartier São-Gonçalo, Funchal.
Tél. : +351 291 790 350.

Quinta Jardins do Lago
Sublimes jardins botaniques sur 2,5 ha. De 96 à 341 €.
Rua Dr João-Lemos-Gomes, Funchal.
Tél. : +351 291 750 100.

Estalagem Da Ponta do Sol
Hôtel au design spectaculaire dominant la mer. De 86 à 147 €. Ponta do Sol. Tél. : +351 291 970 200.

Quinta do Furão
Vue sur les vignes depuis les chambres (de 108 à 195 €). Estrada Quinta do Furão n° 6, Santana.
Tél. : +351 291 570 100.

LES BONNES TABLES

Il Gallo D'Oro
Le restaurant de référence à Madère ; excellente carte des vins. Carte 90 € env. Estrada Monumental 147, Funchal, Tél. : +351 291 707 700.

Beef & Wines
Esprit contemporain autour des vins. Carte 50 € env. Av. Infante 60A, Funchal. Tél. : +351 963 041 993.

Villa Cipriani
Endroit de rêve, précision de la cuisine et du service, une bonne adresse. Carte 70 € env. Reid's Hôtel, Estrada Monumental 139, Funchal. Tél. : +351 291 717 171.

Casa Velha do Palheiro
Maîtrise culinaire autour de classiques madériens revisités. Bonne sélection de vins qui gagnerait à être encore étoffée. 70 € env. Rua de Estalagem 23, quartier São Gonçalo, Funchal. Tél. : +351 291 790 350.

Chalet Vicente
Simplicité autour des grands classiques de la cuisine familiale locale. Carte 35 € env. Estrada Monumental 238, Funchal. Tél. : +351 291 765 818.

LES VIGNERONS

Barbeito
Le domaine de référence. Vins jeunes ou cuvées anciennes et rares de grand caractère. Estrada de Ribeira Garcia, parque empresarial de Lobos, lote 8, Camara de Lobos. Tél. : +351 291 761 829.

Pereira de Oliveira
Une collection de millésimes anciens uniques (jusqu'en 1875). Rua dos Ferreiros 107, Funchal.
Tél. : +351 291 220 784.

Henriques & Henriques
Vaste gamme des vins les plus simples aux plus précieux. Av. de Autonomia 10, Camara de Lobos.
Tél. : +351 291 941 551.

Madeira Wine Company - Blandy's
Av. Arriagada 28, Funchal. Tél. : +351 291 740 100.

H. M. Borges
Excellents sercials et buals anciens. Rua 31 de Janeiro, Funchal. Tél. : +351 291 223 247.

Justino's
Parque industrial da Cancela, quartier Caniço, Funchal.
Tél. : +351 291 934 257.



À la Madeira Wine Company, Ana Soares (à g.) et Sophie soignent l'accueil.



À la boutique du domaine Barbeito, c'est Leandro Gouvela qui vous conseillera.



Par **Jean-Robert Pitte**
Professeur de géographie à la Sorbonne, membre de l'Institut
et préside l'Académie du Vin de France.

Vins de **gibier**

Le retour de la saison du gibier, des champignons et des truffes réveille chez tout gourmet de voluptueuses pulsions venues des premiers matins du monde. Allons de la plume vers le poil, du plus aérien vers le plus terrien et musqué. La perdrix ou le faisan, qu'il faut laisser rassir deux ou trois jours, se cuisent en cocotte à l'embeurrée de chou et aux racines. Pour leur tenir compagnie, optons pour un poulsard du Jura, un chinon ou un mercurey, même jeunes. Bien entendu, tous les dévots de Brillat-Savarin rêvent de déguster un jour le faisan accommodé à sa façon, mortifié dans ses plumes pendant quelques jours, car autrement *« il n'est ni si délicat qu'une poularde, ni si parfumé qu'une caille »*, farci d'un fin hachis mêlant la chair de deux bécasses, de la moelle de bœuf cuite à la vapeur, du lard haché fin et des truffes à volonté. On le pose alors sur une belle tranche de pain de campagne au préalable tartinée d'une pâte faite des foies et des entrailles des deux bécasses, mêlés de truffes, anchois et beurre. Puis on le cuit au four. Le jus qui s'en écoule nourrit la sublime rôtie de pain. *« Ce mets de haute saveur,* ajoute-t-il, *doit être arrosé par préférence de vin du crû de la Haute-Bourgogne. »*

Le salmis (abréviation de salmigondis) de palombes ou de colverts doit être cuisiné avec un vin rouge corsé supportant une bonne dose de poivre. On l'abandonne au coin du feu jusqu'à ce que les chairs se détachent des os qui ont alors délivré tous leurs sucs. Le salmis devient une compote que l'on peut servir avec une grande gougère dans la pâte de laquelle on aura remplacé le comté par un ossau-iraty ou un vieux cantal. En accompagnement, on optera pour un madiran ou un languedoc de belle naissance.



« Les noisettes de biche sauce grand-veneur appellent le mouillement d'un médoc, d'un beaune ou d'un palette. »

Les noisettes de biche servies rosées avec une sauce grand-veneur appellent le mouillement d'un médoc, d'un beaune, voire d'un palette du château Simone, d'autant que ce vin sensuel provient de vignes cernées de forêts giboyeuses. Un civet de sanglier mijoté au corbières ou au collioure, couronné d'une râpée de chocolat noir amer, se marie d'amour avec les vins qui ont servi à la marinade et à la sauce, mais aussi, choix plus audacieux, avec un vieux banyuls, par exemple une cuvée Al Tragou du domaine Vial-Magnères d'Olivier Sapéras. Pour le lièvre à la royale, un grand vin rouge du Médoc, du Rhône sud ou de la Côte-d'Or s'impose. Et dans un millésime opulent, s'il vous plaît ! À tout seigneur, tout honneur !

Enfin, à l'empyrée de la cuisine giboyeuse, trône l'oreiller de la belle Aurore, ainsi baptisé par Lucien Tendret en hommage à madame Brillat-Savarin mère, née Récamier. Ce monumental pâté est fourré d'aiguillettes marinées de perdreau rouge, canard, blanc de volaille, râble de lièvre, filet et ris de veau, liés de deux farces alternées, l'une de veau et de porc, l'autre de foies blonds de volaille et de perdreau avec des champignons et des truffes à volonté. Pour l'escorter, on convoquera un condrieu, un savennières, un beau pinot gris, voire un sauternes. Et si sa confection vous effraie, il ne vous reste qu'à le commander pour Noël chez Reynon, rue des Archers à Lyon.

Illustration : Stéphane Manel

CHÂTEAUX SAINTE ANNE ET PRADEAUX

À Bandol, la corpulence et la puissance du littoral face à la fraîcheur de l'altitude

Texte et photos de **Roberto Petronio**

Du fait de leurs terroirs bien distincts, ces deux domaines expriment, à partir du même cépage sudiste à fort caractère, le mourvèdre, deux profils diamétralement opposés de bandols rouges.

Le vin de Bandol a construit sa notoriété par la qualité de ses rouges puissants, déterminés par un cépage à fort caractère, le mourvèdre. Outre sa puissance, ce cépage apporte longévité et élégance aux vins. Comme l'ensemble des vignobles de Provence, Bandol a cédé à la mode du rosé. Si bien que les rouges représentent aujourd'hui 22 % de l'appellation, contre 74 % de rosés et 4 % de blancs.

Des terroirs contrastés

Le vignoble de Bandol est directement influencé par la proximité de la Méditerranée. Elle joue un rôle déterminant dans l'épanouissement du mourvèdre qui, dit-on, doit avoir "la tête au soleil, les pieds dans l'eau et les yeux tournés vers la mer". Comme le souligne Étienne Portalis, du château Pradeaux, « *l'unité de l'appellation est faite par le mourvèdre plus que par nos terroirs, qui sont eux vraiment contrastés* ». Preuve en est : les terroirs du château Sainte Anne et du château Pradeaux, les deux protagonistes de ce face-à-face, donnent naissance à des bandols au profil diamétralement opposé, même si le style des deux producteurs est également déterminant dans l'équilibre des vins.

Situé à Saint-Cyr, à moins d'un kilomètre de la mer, le château Pradeaux est en quelque sorte l'âme intemporelle de l'appellation Bandol. Il faut traverser cette petite ville balnéaire pour découvrir, au détour d'un chemin, cette propriété qui, par son charme, respire l'histoire du Bandol. Son vignoble à proximité de la mer est implanté sur un complexe argilo-calcaire où l'on trouve des alluvions, des sables rouges et ces bancs calcaires spécifiques appelés Lecques. Un substratum qui donne force et complexité aux vins du domaine.

Légèrement éloigné de la mer, le château Sainte Anne se trouve à Évenos, un petit village perché sur les hauteurs de l'appellation Bandol. Le domaine est lui aussi implanté sur un complexe argilo-calcaire, mais ici, le sous-sol est parcouru de veines de sable aéré. À Évenos, l'air est plus frais, la vendange s'en trouve décalée de quinze jours par rapport au reste de l'appellation. Ici, le mourvèdre n'excède pas les 14 degrés. Cette influence pédoclimatique dicte l'équilibre et signe l'originalité des vins du château Sainte Anne.

Vingt ans de garde

Les bandols du château Pradeaux sont produits à partir de raisins non éraflés et avec le pourcentage maximum de mourvèdre autorisé, soit 95 %. Les élevages classiques en foudres durent en général environ quatre ans (le cahier des charges de l'appellation impose un minimum de 18 mois) pour patiner la puissance du mourvèdre. Les vins sont profonds, corpulents et musclés, et surtout sans fard. Ils réclament de la patience pour s'entrouvrir et s'épanouir. On peut commencer à les boire au bout de dix ans au minimum, mais c'est à vingt ans et plus que ces rouges libèrent avec distinction l'élégance et les nuances de ce beau terroir.

Le château Sainte Anne fait quant à lui partie des domaines pionniers qui ont initié la production de vins avec peu ou pas de soufre en France. Le terroir d'Évenos donne naissance à des bandols qui, outre leur grande fraîcheur de par un plus faible degré de maturité, révèlent souvent une grande finesse de texture. Bien entendu, ils gardent cet aplomb qu'apporte le mourvèdre, mais celui-ci n'excède pas 60 % dans l'assemblage. Résultat : les vins de Sainte Anne ne sont jamais démonstratifs, mais au contraire fins. Ils se livrent un peu plus aisément dans leur jeunesse que ceux du château Pradeaux. Et tout comme ces derniers, ils offrent leur plus belle complexité après vingt ans de garde et plus.



JEAN-BAPTISTE DUTHEIL DE LA ROCHÈRE

Ce jeune vigneron (32 ans) débute à Sainte Anne en 2001. Il est formé et toujours épaulé par sa mère au style maison : des vins sans intrants ni soufre à la mise en bouteille. Passionné, il taille à lui seul les 12 hectares de vignes du domaine. Une prise en main qui lui donne un ressenti sans pareil de ses vignes. Jean-Baptiste rêve d'une chose : que cesse la mode du vin rosé. Pour lui, Évenos est un grand terroir à bandols rouges et peut-être encore plus à blancs.

ÉTIENNE PORTALIS

Après une formation d'ingénieur, Étienne Portalis, 30 ans, a rejoint en 2010 son père Cyrille, toujours en activité au château Pradeaux. Depuis son arrivée, les vins sont moins tanniques et présentent un meilleur équilibre en terme d'acidité. Dans ce domaine, qui a toujours œuvré en agriculture biologique, Cyrille a renouvelé un vignoble vieillissant. En cave, Étienne étudie les assemblages par cépage dès la vendange. Les vins y ont gagné en finesse.

Les bandols rouges de Pradeaux et Sainte Anne à travers le temps

CHÂTEAU SAINTE ANNE 2011

À l'ouverture, il prend une note de cuir, de terre, voire de menthol. Il évolue sur la poire Williams. Derrière une attaque ferme, sa matière se montre serrée, mais avec un grain fin. Ce millésime de structure commence à s'entrouvrir, tout en affichant son potentiel de garde. Il révèle un magnifique délié dans cette bouche qui paraît fraîche et portée par des tanins patinés et souples. Il y a une franche opposition de style et de terroir entre les deux vins.

CHÂTEAU PRADEAUX 2011

Ici, la magie de la vendange entière apporte ce nez complexe qui s'exprime par cette belle note d'orange sanguine. Il paraît très frais dans les parfums. Cela sent la framboise, le fruit est très présent en bouche. À l'air, il prend des notes de terre. La bouche juteuse est dense et ramassée. Un bandol profond corpulent, presque massif, qui aura besoin de temps pour assagir sa puissance. En finale, il offre une sensation chaleureuse. La différence de climatologie entre ces deux terroirs s'exprime.

CHÂTEAU SAINTE ANNE 2007

On a l'impression de passer au milieu des bois, cela respire la bonne terre, le fruit arrive par la suite, légèrement confit. Il garde invariablement sa forme élancée des vins du secteur de Sainte-Anne-d'Évenos, avec cette bouche à la fois dense mais gracieuse qui s'impose par sa finesse de texture et son caractère digeste. Ce millésime chaud fait partie des années sèches ; la vendange fut malgré tout abondante.

CHÂTEAU PRADEAUX 2007

La maturité du millésime s'exprime à travers cette note de figue et un fort ressenti de maturité. Très Pradeaux dans sa forme, avec une magnifique concentration, ici, les 95 % de mourvèdre lui donnent cette force et cette assise en bouche. Il paraît aussi, encore une fois, légèrement plus chaud que le bandol du château Sainte Anne, d'où ce gras et cette richesse du fruit. Sur ce millésime solaire, ce bandol a gardé cette bouche large avec ses tanins mûrs. Derrière cette masse tannique, il a beaucoup de jus en bouche.

CHÂTEAU SAINTE ANNE 2001

Joli nez complexe qui va de la fraîcheur de la poire à l'eucalyptus, suivi d'une note de poivre gris. Cela reste invariablement fin. La bouche laisse ressortir une touche de venaison, voire de viande fraîche. Le vin garde cette forme de délicatesse avec un grain d'une grande finesse, même si, en finale, la structure reste bien présente. *« C'est un millésime qui procure toujours du plaisir »*, souligne Jean-Baptiste. Le nez reste frais, même s'il a pris de l'épaisseur avec ce millésime. Paradoxalement, les tanins paraissent plus serrés. Le vin révèle une acidité plus perceptible, d'où ce ressenti de tanins plus pointus.

CHÂTEAU PRADEAUX 2001

La robe demeure noire, comme si le temps n'avait pas pénétré ce vin. Il prend une note d'encre. Au nez, il a basculé vers le tertiaire. La bouche, bien dense, commence à s'assagir, tout en grandissant en terme de complexité. C'est un millésime atypique car il y a eu de fortes chaleurs, d'où ce gras en bouche. *« Ce millésime s'est toujours bien dégusté et il ne s'est jamais fermé »*, confirme Étienne Portalis.

CHÂTEAU SAINTE ANNE 1999

Ce millésime est considéré comme "petit". Le vin a besoin d'air pour s'exprimer. Il prend une note de sang et de viande fraîche. La bouche est délicate avec des tanins très fins. Ce "petit" millésime est une pure merveille ! Le vin se montre très digeste et doté d'un bel équilibre. Si son volume n'est pas imposant, ce bandol à point procure énormément de plaisir aujourd'hui. Il

L'UN FRAIS, LE SECOND CHALEUREUX : SUR 2011, IL Y A UNE FRANCHE OPPOSITION DE STYLE ET DE TERROIR ENTRE LES DEUX VINS.





Avec l'arrivée d'Étienne Portalis à Pradeaux en 2010, les vins ont gagné en finesse.

prend à l'air des notes de thym et de romarin. C'est un vin en demi-chair.

CHÂTEAU PRADEAUX 1999

On a basculé dans le tertiaire avec des notes de fruit légèrement confit type orange, puis il évolue vers le sous-bois légèrement humide et les sucs de viande. Il offre une belle complexité dans ces parfums très ouverts. On flirte avec le cep et la truffe. Il garde toujours cette épaisseur du terroir de Pradeaux, mais avec l'équilibre bas d'un millésime prêt à boire.

CHÂTEAU SAINTE ANNE 1989

Ses parfums donnent l'impression de se promener sous une pinède. Cela sent la résine, le pin et l'eucalyptus. Il évolue vers le tabac brun et le cigare type Lusitania. La vivacité qu'il conserve nous surprend, la sensation d'une belle acidité reste percutante, donnant à ce vin une belle allonge de bouche malgré la maturité du millésime. Il n'y a pas de sensation de largeur, mais plus une forme longiligne et très tendue, le terroir parle à travers ce microclimat qui donne des vins frais. À l'air, il prend des notes de thé.

CHÂTEAU PRADEAUX 1989

Le nez a basculé dans la torréfaction, le moka, le cacao, il est très intense. À l'air, il évolue vers la truffe, c'est doux et complexe. La bouche est large et profonde, le mourvèdre commence à s'assagir. Il a du poids, de la chair et une structure toujours présente malgré l'enrobage du fruit. Les deux vins sont sur leur plateau de maturité. C'est à cet âge, avec un très beau millésime, que Pradeaux livre le meilleur de lui-même.

CHÂTEAU SAINTE ANNE 1985

Avec Sainte Anne, il y a toujours une sensation de fraîcheur et cette touche de poivre. Il évolue vers l'infusion de thé type Oolong, avec un rien de tabac brun. Le vin est à point, très délicat, tout en allonge, avec cette minéralité fine qui signe son lieu de naissance. Il se montre un ton en dessous du 1989, mais il a été servi en magnum et méritait une aération plus longue pour s'épanouir pleinement.

CHÂTEAU PRADEAUX 1985

Cela sent le sous-bois, la terre humide et la truffe. Il évolue vers des notes d'écorce et de réglisse, cela paraît moins juteux que le 1989 car son volume de bouche est moindre. Il paraît un peu plus sur le déclin car un peu plus décharné. À sa décharge, ce vin a lui aussi été servi en magnum et il aurait probablement fallu l'aérer plus longtemps pour cerner les vrais contours de sa personnalité.

LES CONDITIONS DE LA DÉGUSTATION

Les vins ont été dégustés au château Sainte Anne par Roberto Petronio pour La Revue du vin de France, Étienne Portalis pour le château Pradeaux et Jean-Baptiste Dutheil de la Rochère pour le château Sainte Anne.



Jean-Baptiste Dutheil de la Rochère perpétue à Sainte Anne le style maison : des vins sans intrants ni soufre.





CHÂTEAU PRADEAUX

Appellation : Bandol
Superficie : 18 hectares
Encépagement : 80 % mourvèdre, 15 % cinsault, 3 % grenache, 2 % divers rouges
Production : 40 000 bouteilles
Type d'agriculture : biologique
Adresse : 676, chemin des Pradeaux, 83270 Saint-Cyr-sur-Mer
Tél. : 04 94 32 10 21



CHÂTEAU SAINTE ANNE

Appellation : Bandol
Superficie : 11 hectares
Encépagement : 60 % mourvèdre, 20 % cinsault, 20 % grenache
Production : 40 000 bouteilles
Type d'agriculture : biologique
Adresse : route nationale 8, 83330 Sainte-Anne-d'Évenos.
Tél. : 04 94 90 35 40



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION


Sucré salé



D. R.

LE HOMARD

Cuisiné par des ténors, il appelle un vin rouge

Contrairement aux idées reçues, l'association vin rouge et homard est possible. Elle dépend du type de cuisson, de la sauce et de la garniture. Les vins les plus adaptés sont des rouges jeunes au fruité primaire, pas trop marqués par le bois ou l'élevage. Il faut privilégier les vins juteux, peu extraits et sapides. La fraîcheur de fruit et la trame infusée sont les deux choses les plus importantes dans le choix du vin afin de ne pas dominer la chair du homard. De grands chefs français préparent le homard avec des ingrédients qui permettent d'aller plus facilement vers un vin rouge que vers un blanc.



Par Olivier Poussier
Meilleur sommelier du monde

Barbot, Piège et Anton

Pascal Barbot, chef de *L'Astrance* à Paris, cuisine le homard à la fraise et aux oignons nouveaux. La fraise fait un excellent liant avec le vin rouge et la chair iodée du homard accepte bien un vin appétant, sans excès d'alcool, regorgeant de fruit. Je pense au joli **régnié 2014 du domaine Julien Sunier**, à Avenas, un beau gamay scintillant, au fruit pulpeux, à la bouche veloutée, sur la parcelle En Oeillat, à la limite de Morgon.

La belle acidité des 2014 en Beaujolais sied bien au côté iodé du crustacé. Il en est ainsi du **beaujolais-villages Les Vignes de Jeannot 2014 de Nicolas Chemarin**, une cuvée vieilles vignes au fruit avenant tirant sur le côté bourguignon, griotte, pivoine. Sa texture de bouche agréable et sapide donne une association tout en délicatesse.

LA BELLE ACIDITÉ DES BEAUJOLAIS 2014 SIED BIEN AU CÔTÉ IODÉ DU CRUSTACÉ.

Jean-François Piège (*Le Grand Restaurant*, à Paris) concocte quant à lui un homard au cassis et au poivre de Pondichéry. Ici, un vin bourguignon se révèle une excellente option. Il faut privilégier un vin jeune au fruit exacerbé, où le pinot noir oscille entre le cassis et la griotte. J'opte pour un simple **bourgogne rouge : la Cuvée de Noble Souche 2013 du domaine Denis Mortet**. Issue de pinot noir planté à 400 mètres, elle conserve un fruit bien frais et une mâche désaltérante.

Sur cette préparation, vous pouvez aussi choisir un **coteau-champenois rouge**. À Courmas, près d'Écueil, **Yann Alexandre produit le délicieux Terre de Clos 2014**, un pinot noir très gourmand, à l'élevage fondu et subtil, à la trame souple et harmonieuse, qui séduit par sa fraîcheur. Servez ces deux vins à 15-16 degrés afin de faire jaillir le fruit.

Au *Pré Catelan*, à Paris, Frédéric Anton réalise un grand classique : le homard à l'américaine. Cette sauce relevée par le piment de cayenne et l'estragon est goûteuse, sans excès d'épices. Pour l'accompagner, essayez le délicieux **bourgogne rouge 2013 du domaine Robert Groffier**. Une aussi jolie matière dans une appellation générique fait plaisir ! Vous pouvez aussi partir sur le **saumur-champigny Clos de la Bienboire 2015 du château de Villeneuve**. Issu d'un clos de 1,5 hectare, c'est un vin bien mûr, où le côté graphite du cabernet franc ramène de la fraîcheur sur la maturité de la vendange. Fruité et digeste, il est parfait pour ce plat. Passons à table ! •

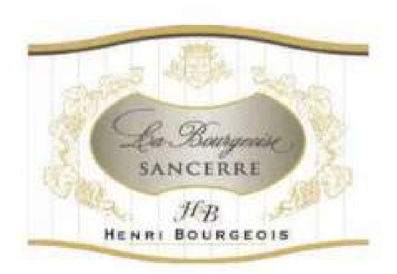
Illustration : Stéphane Manel

Les Bourgeois possèdent des vignes sur la fameuse Côte des Monts Damnés, sur les hauteurs de Chavignol.

HENRI BOURGEOIS

Les collectionneurs de terroirs

De g. à d., Jean-Marie, Lionel, Arnaud, Jean-Christophe et Raymond se partagent aujourd'hui les rôles au domaine.



Dans la continuité du grand-père Henri, la famille Bourgeois élabore toute une gamme de sancerres et pouillys qui font la célébrité de Chavignol, petite bourgade de la vallée de la Loire.

Reportage et dégustation de Pierre Casamayor

Tout commence dans la "cave à pépé" ! Voilà dix générations que la famille Bourgeois arpente l'unique rue de Chavignol, vivant d'une polyculture vivrière habituelle à l'époque. C'est Henri qui va se consacrer exclusivement à la vigne, à partir des quelques hectares qu'il possédait sur les coteaux, avec par chance des vignes sur les Monts Damnés, un des rares terroirs de l'appellation sur marnes kimméridgiennes ; cela singularise ses vins et leur donne très vite une notoriété. Visionnaire, Henri tient à séparer les origines et les identités des vins, et sera l'un des premiers à élever et vinifier des cuvées sous bois. Les débuts sont difficiles, mais la capitale n'est pas très loin et la vente au porte-à-porte dans les bistrots et restaurants parisiens porte ses fruits : le nom Bourgeois devient une référence. L'export suit, aujourd'hui dans 70 pays.

Une continuité familiale exemplaire

On visite encore aujourd'hui la maison et la cave exiguë où Henri élaborait ses vins. Ses fils Rémi (aujourd'hui décédé) et Jean-Marie développent le vignoble en achetant des parcelles, en sélectionnant les meilleurs terroirs. La génération suivante reprend le témoin, dans une continuité familiale exemplaire, gage d'une réussite qui se traduit par une omniprésence dans le village : une cave moderne au sommet de la bourgade, un caveau d'accueil dans l'ancien chai, des chais à barriques, un hôtel-restaurant et… la Cave à Pépé. La boucle est bouclée !

Les rôles sont bien répartis, Arnaud est aux commandes générales, Lionel s'occupe du vignoble, Jean-Christophe des vinifications, Raymond (le troisième fils d'Henri) de l'accueil au caveau, Jean-Marc met en valeur les produits familiaux dans son restaurant et Jean-Marie participe toujours aux dégustations.

En 2000, une nouvelle aventure tente ces artisans du sauvignon et du pinot noir : créer un domaine dans l'hémisphère sud (histoire de faire deux récoltes par an !). Ils choisissent le secteur de Marlborough, en Nouvelle-Zélande, sur des terres de galets pour le sauvignon et d'argiles pour le pinot noir qui n'avaient vu que des moutons. 42 hectares ont été plantés et conduits "à la sancerroise". Ces pionniers font figure là-bas de petits producteurs, mais les atouts sont bien là : un climat aux nuits froides et aux journées douces, une pluviométrie comparable à celle du berceau berrichon, une certification bio, des moutons pour tondre l'herbe, sans compter le savoir-faire maison. Les vins développent une belle personnalité, même si, au fil du temps, des similitudes avec les vins de France apparaissent de plus en plus.

Une large palette de sols

Revenons à Chavignol. Le domaine s'étend sur 72 hectares, en appellations Sancerre et Pouilly-Fumé. Les sols variés représentent toute la gamme sancerroise. Sur une roche mère calcaire, on trouve des silex, des argiles à silex, des marnes kimméridgiennes, des "caillotes" (calcaires sur argiles brunes). Des tranchées creusées dans les vignes ont permis de caractériser ces sols avec précision ainsi que les profondeurs d'enracinement, ces divers horizons sont présentés au caveau de dégustation, une pédagogie qui explique la démarche maison : faire des vins qui reflètent la personnalité de chaque terroir.

Photos : D. R.

TRÈS SENSIBLE AU SOL, LE SAUVIGNON DÉVOILE DES PERSONNALITÉS FORT DIFFÉRENTES.

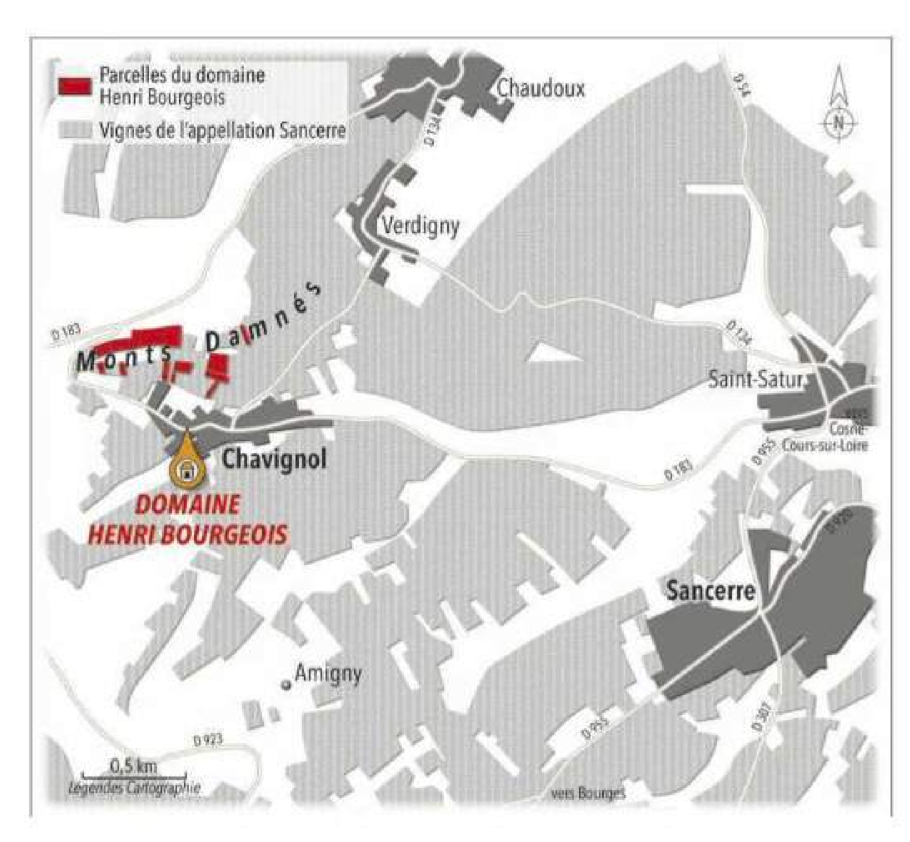
Le domaine comprend 130 parcelles et si l'on ne peut évidemment pas mettre en bouteille 130 cuvées, les Bourgeois ont entrepris de regrouper ces îlots par type de sol, pour des vins très démonstratifs. Car le sauvignon, très sensible aux sols, peut dévoiler des personnalités fort différentes, tant dans ses arômes, sa structure ou son aptitude à la garde. D'autant que le modelé et les expositions de ces parcelles sont également variables, avec des influences microclimatiques évidentes. Les pentes peuvent être très accentuées, jusqu'à 45 % aux Monts Damnés, les hauts caillouteux ressuient bien les eaux pluviales, les bas plus argileux restent plus humides, les maturités du raisin sont influencées par tous ces facteurs. Encore faut-il, pour bien exprimer ces différences, que la viticulture soit au service de ces expressions et que la vigne puisse se nourrir de la vérité des terroirs.

Une viticulture proche du bio

Pour cela, les sols sont travaillés sous le rang, avec des enherbements variables entre les rangs, en fonction de la vigueur des pieds. On utilise soit des enjambeurs, soit des chenillards en pente forte. Les vignes, plantées entre 7 et 8 000 pieds par hectare, sont taillées en guyot simple, avec huit à dix bourgeons par pied, les contre-bourgeons sont éliminés, un effeuillage aère la végétation. Les pieds manquants sont complantés ; si une parcelle entière doit être renouvelée, elle sera issue d'une sélection massale.

Les amendements sont adaptés à la vigueur des vignes, d'une absence totale à du compost frais, en passant par des apports organiques, jamais d'apport chimique. Les traitements sont limités au cuivre, soufre et produits bio, mais on ne s'interdit pas une intervention plus musclée si les dangers se précisent. Nous sommes proches d'une viticulture bio, d'ailleurs 30 hectares du domaine sont déjà dans cette démarche et les 20 hectares du domaine Laporte, travaillés par les Bourgeois, sont déjà certifiés. Lionel Bourgeois est l'artisan de cette viticulture au petit point. *« Mes parcelles sont mes patients, je préfère faire du préventif que du curatif,* explique-t-il. *Nous avons reçu ces vignes des générations précédentes, nous voulons que nos descendants en héritent dans un parfait état. »*

Une petite partie est récoltée à la machine, transportée sous glace carbonique pour éviter toute oxydation. La récolte manuelle est acheminée en caissettes de 12 kg, après tri à la vigne. C'est alors que Lionel passe la main



SON VIGNOBLE

Sancerre et Pouilly-Fumé
Surface :
72 hectares répartis en 130 parcelles
Sols :
silex, argiles à silex, marnes kimméridgiennes, argilo-calcaires
Cépages :
pinot noir, sauvignon
Viticulture :
travail des sols, très proche des critères bio.

Clos Henri en Nouvelle-Zélande
Surface :
42 hectares
Sols :
Galets et argiles
Cépages :
Pinot noir, sauvignon
Viticulture :
bio et biodynamie



ARNAUD BOURGEOIS

Si Arnaud, l'un des fils de Jean-Marie, est directeur général du domaine, les Bourgeois sont multiples ! Lionel est en charge de la vigne, Jean-Christophe du chai, Raymond de l'accueil, Jean-Marc est aux fourneaux et Jean-Marie participe toujours aux dégustations. Une véritable tribu berrichonne entièrement dévouée aux vins.

à Jean-Christophe, chargé du chai. La cave construite en 1999 est entièrement gravitaire, avec 20 mètres de dénivelé, équipée de deux conquêts et six pressoirs pneumatiques. Ses dimensions permettent un traitement immédiat de la vendange, le raisin n'attend pas.

Un sancerre de silex en barriques neuves

Les pinots noirs sont retriés sur une table vibrante, par six à huit personnes, ils sont éraflés à 100 % (sur certains millésimes, on peut laisser quelque 10 % de grappes entières). Après une macération à froid pendant huit à dix jours, puis une fermentation en cuves tronconiques de chêne après levurage, des remontages biquotidiens, des pigeages à la main, le vin est laissé une semaine sous marc. Écoulage, puis élevage en cuves bois ou en barrique selon les cuvées. Une cave reçoit les barriques de rouges, une autre est destinée aux blancs.

Les sauvignons subissent un pressurage direct en raisins entiers, pendant 3 heures, avec séparation des jus. Si, au début, les jus présentent un pH de 3,15 environ, cela peut monter à 3,5 en fin de cycle, le terroir sera moins mis en évidence. Le débourbage est adapté à chaque qualité de jus, ils subissent une stabulation à froid (5 à 8°)

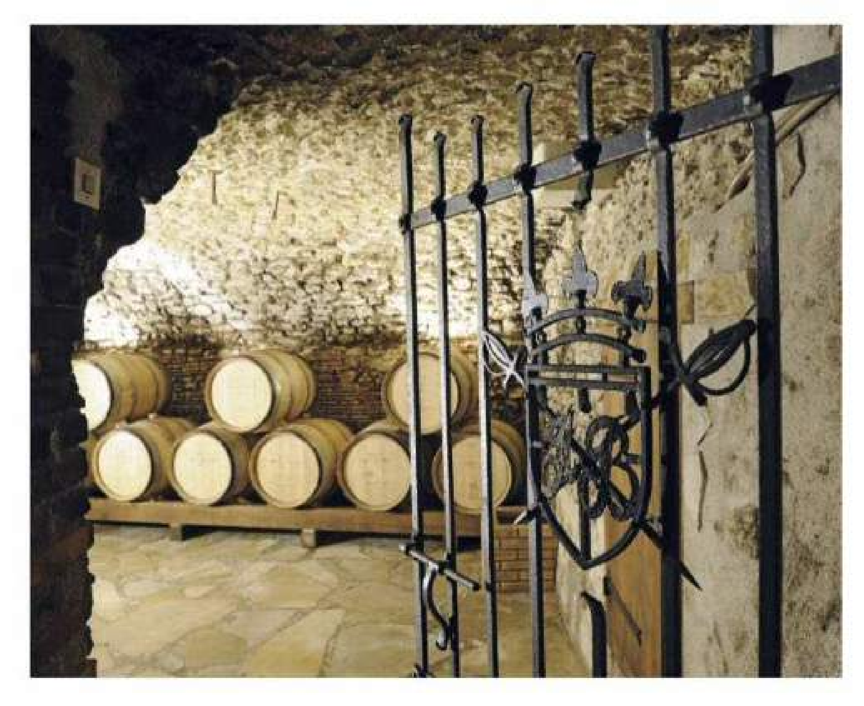
LA CUVÉE ÉTIENNE HENRI EST UN HOMMAGE À L'ESPRIT DE PIONNIER D'HENRI BOURGEOIS.

sur lies fines pendant dix jours, puis partent pour des fermentations à 16° C, puis 19° C pendant vingt jours en cuves trapues thermorégulées. On laisse ensuite les vins sur leurs lies, en parcelles séparées, la cuverie a été pensée dans cet objectif, les capacités sont très diversifiées. Les assemblages sont effectués en septembre, les vins sont collés à la bentonite, passés au froid pour précipiter le tartre, légèrement filtrés avant mise en bouteille.

Certaines cuvées de blanc sont vinifiées et élevées en barriques, avec des proportions de bois neuf et des durées d'élevage variables ; ils ne sont ni collés, ni filtrés. Henri Bourgeois est le premier en 1984 à vinifier un sancerre issu de silex en barriques neuves ; il mourra hélas avant d'avoir pu déguster sa création. La cuvée Étienne Henri est un hommage à son esprit de pionnier.

Le style des vins

Parmi les sancerres rouges, si Les Bonnes Bouches 2012 présente des touches florales, de petits fruits rouges, d'épices, avec une bouche bien structurée, du fruit, un vin gourmand complexé par une présence épicée, c'est La Bourgeoise 2012 qui parle avec panache, avec un nez ouvert sur la cerise noire, des notes grillées, un corps plus riche, des tanins bien lissés, une finale tonique et aromatique.



Les dimensions et les capacités de la cave, construite en 1999, permettent un traitement immédiat de la vendange.

Du côté des blancs, les sols argilo-calcaires induisent des vins aromatiques, vifs et fruités. Le pouilly-fumé En Travertin 2015 s'exprime avec des notes de fleurs blanches, fumées, très fruitées, sur la pêche blanche, avec une bouche expressive et gourmande, bien équilibrée, un vin charmeur, sur son fruité immédiat. Le sancerre Grande Réserve 2015 est encore un peu strict, avec une bouche bien structurée, de la minéralité, une matière avec plus de dimension mais aujourd'hui sur sa réserve.

Les marnes kimméridgiennes apportent rondeur et profondeur : le sancerre Jadis 2013 (vinifié en barriques à 50 %, non collé, non filtré) a un nez citronné, des fruits exotiques, d'agrumes, ne bouche vive, avec du tonus, de la concentration. D'évolution lente, il finit encore jeune.

Les silex développent une belle minéralité : La Bourgeoise 2013 (1/3 en barriques, dont 1/3 de neuves) est caractérisée par un nez strict, minéral, avec des agrumes, des épices poivrées, une bouche bien bâtie, architecturée, une belle finale allongée. La cuvée Étienne Henri 2013 (1/3 de barriques neuves et six mois de cuve) dévoile un joli fruité épicé et un nez grillé, une bouche dense, profonde, ouverte, un tonus minéral très équilibré, soutenu par une architecture définie, une finale bien allongée, un vin de longue garde. Le Sancerre d'Antan 2014 (les plus vieilles parcelles, barriques plus âgées) révèle un nez riche, avec un fruité mûr, de la minéralité. Très dense en bouche, au fruité pur, à la belle tension minérale, à la finale épicée, il sera de belle garde.

SANCERRE BLANC, LA VERTICALE DU DOMAINE HENRI BOURGEOIS

La force de la Côte des Monts Damnés



Les grandes bouteilles

2009 17/20
Un nez complexe, avec du fruit rôti, des épices, de la cire. Une bouche ronde, mais avec du nerf, une finale complexe, sur la minéralité, le cépage est oublié.

2005 17/20
Un très beau nez épicé, fin, avec du fruit rôti, une belle minéralité mariée aux fruits. La bouche présente une matière lissée, tout est fondu entre acidité et matière. En pleine complexité.

1996 17/20
La robe a doré. Un nez ciré et grillé, une bouche profonde, avec de la densité, une belle personnalité aromatique tout en harmonie, le nez est plus évolué que la bouche.

1995 17,5/20
Nez sur notes de fruits secs, grillés, avec une bouche ample, riche, soutenue par une acidité cristalline, la finale est très allongée, un beau vin complexe et très expressif.

1990 17/20
Un nez plus fumé, de rose fanée, de truffe. La bouche est ample, avec du fond, une belle matière mûre mais tenue par une belle acidité, le vin finit sur une belle longueur épicée et grillée. Un beau vin de gastronomie.

Les millésimes à garder

2014 16/20
Un nez droit, un peu réservé, sur le fruit blanc, de la minéralité avec une bouche pleine, sur un fruité mûr, un belle minéralité retenue, de la complexité. Beau tonus pour un vin en devenir.

2013 15,5/20
Un joli fruit frais, avec du pamplemousse, de petites épices, une bouche droite, avec du fond, une finale bien tendue.

Les millésimes que l'on peut ouvrir

2012 16/20
Un nez sur les fruits blancs matures, des épices. Une belle allonge, la bouche est sur le fruit avec une longueur bien équilibrée, une finale complexe.

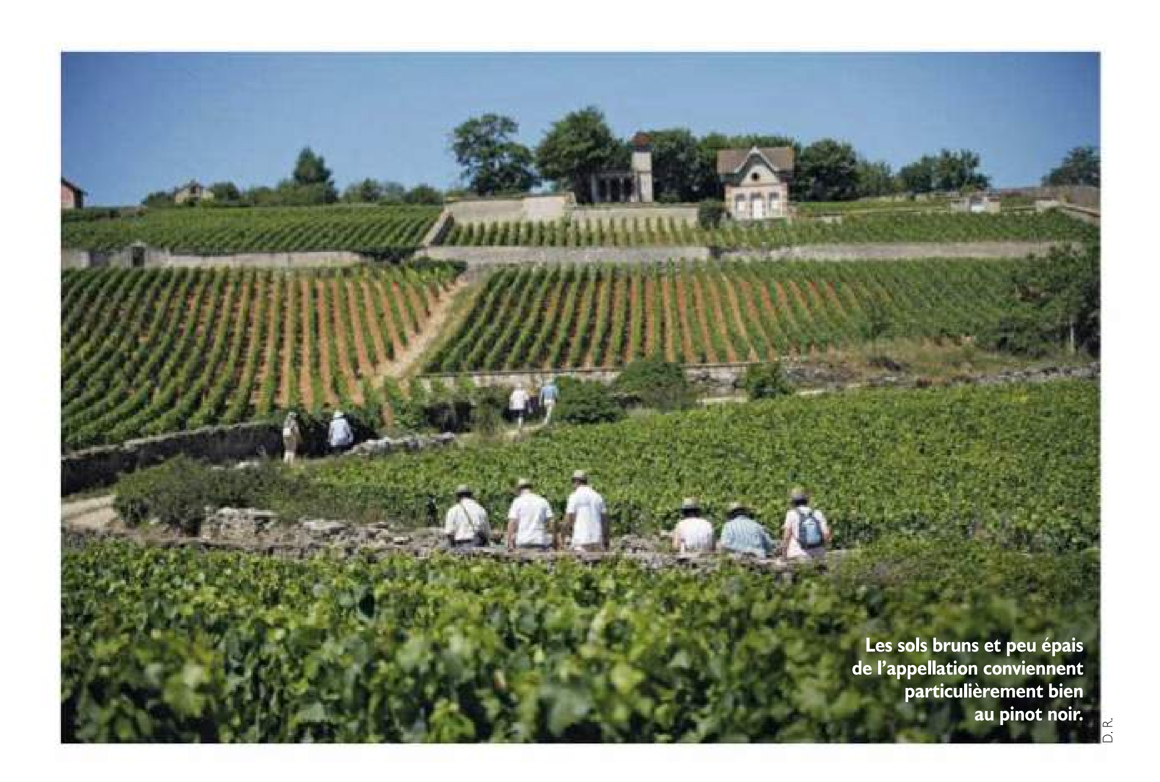
2010 16/20
Des fleurs séchées, des fruits blancs confits, cire et minéralité, acacia, le nez a pris son allure de croisière. Bouche ample, avec du gras, une belle expression aromatique. Un vin très ouvert, long et frais.

2008 15,5/20
Un nez truffé, de fleurs séchées, de miel. La bouche est plus légère, mais avec de la complexité aromatique, une belle allonge.

La séduction de l'âge

2006 17/20
Un nez plus évolué, sur des notes de thuya, de cire, de fruits secs. Une belle bouche avec du fond, une grande expression aromatique, bien tenue par du tonus. Un vin évolué, mais plein de séduction.

1993 17/20
Un nez de fleurs séchées, de fruits secs, d'épices. Une bouche vive, bien tenue par le tonus, ce vin a gardé une fraîcheur de jeunesse.



Les sols bruns et peu épais de l'appellation conviennent particulièrement bien au pinot noir.

D. R.

BOURGOGNE

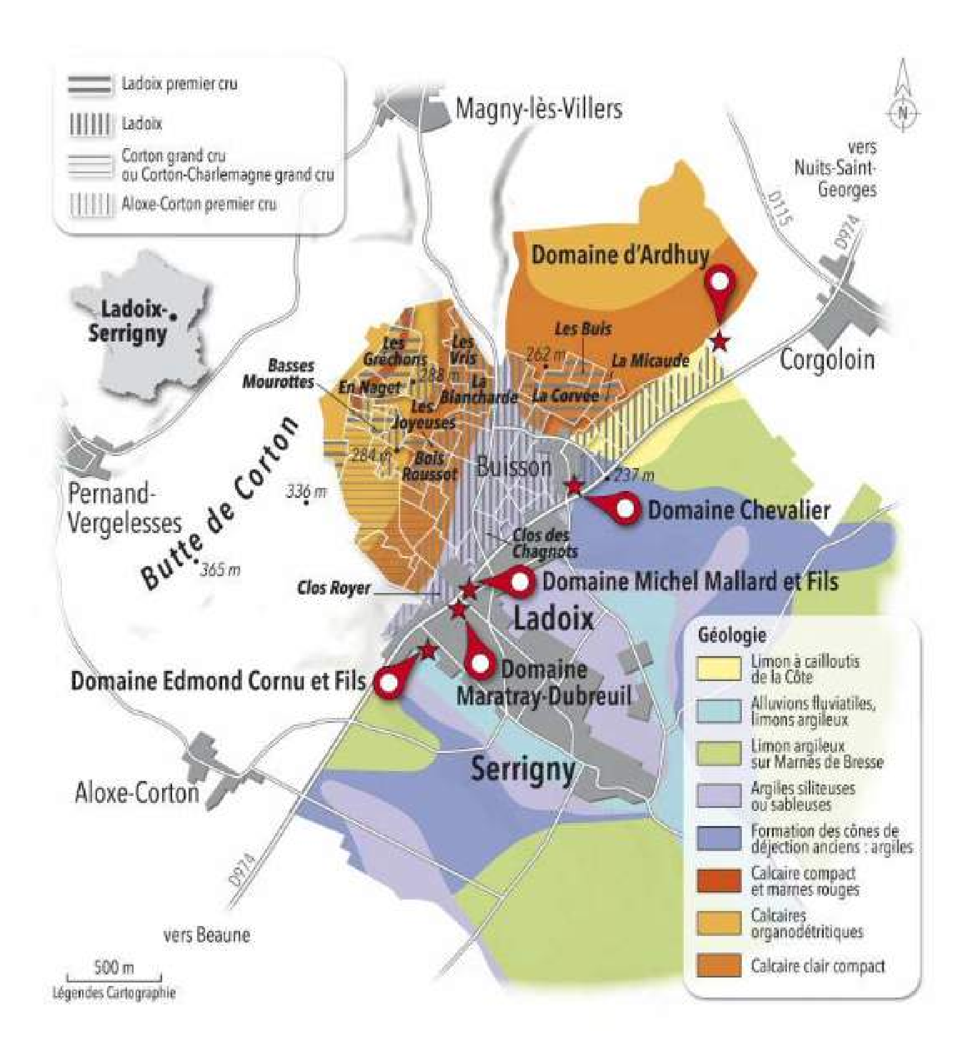
Ladoix se décline d'une côte à l'autre

À la frontière entre Côte de Nuits et Côte de Beaune, les climats de Ladoix permettent, via le pinot noir et le chardonnay, de révéler une large palette de personnalités.

Par **Sophie de Salettes**

Ladoix est longtemps resté dans l'ombre de Corton, au sein des vignobles de la région de Beaune. Pourtant, en 1860, le classement effectué par le Comité de viticulture de l'arrondissement de Beaune distingue 26 hectares de vignes produisant des vins fins à Ladoix. Mais jusqu'à l'avènement des AOC, les vins de Ladoix se vendent sous les noms plus réputés d'Aloxe-Corton ou Corton. Or, à partir de 1919, ces noms sont réservés à des territoires plus restreints. En 1937, Ladoix obtient sa propre AOC et en 1943, les climats distingués en 1860 sont classés en premiers crus. « *Pour autant, jusque dans les années 1970, si Aloxe-Corton fait figure de banlieue chic de Beaune, dominé par les grandes maisons, Ladoix reste plus modeste* », raconte Éric Vincent, ingénieur terroir et délimitation à l'Inao de Dijon. C'est par la suite que les vignerons de Ladoix commencent vraiment à valoriser leurs climats.

C'est à Ladoix-Serrigny que la Côte de Nuits laisse sa place à la Côte de Beaune qui s'étire vers le sud-ouest. « *La Butte de Corton correspond à une charnière entre les deux côtes,* explique Emmanuel



Chevigny, pédologue (société Adama Expertise des terroirs viticoles). *Elle marque en effet l'apparition des formations marneuses de l'Oxfordien qui ne sont pas cultivées en vignes en Côte de Nuits puisqu'elles surplombent la Côte en position de plateau au niveau des Hautes Côtes de Nuits. Les formations marneuses des hauts de versant donnent des sols épais, avec une bonne réserve hydrique (Butte de Corton), alors que les sols sur calcaires de hauts de versants sont plus minces avec une réserve hydrique plus faible (coteau nord de l'AOC Ladoix, Côte de Nuits).* » Pour autant, la présence de marnes sur les hauts de la butte de Corton ne signifie pas que toutes les parcelles en aval ont des sols plus épais. En contrebas, les sols sont plus minces, argileux, avec une pierrosité plus forte, formés sur les calcaires de Ladoix, de Dijon-Corton et de Comblanchien. Et plus on descend sur le versant, plus les sols sont pauvres en calcaire.

Ainsi, les sols varient selon la géologie et la topographie. « *On trouvera donc plus de différence entre un climat de Corton du haut du coteau et un autre du bas du coteau qu'entre un Corton de la commune d'Aloxe-Corton et un autre de la commune de Ladoix-Serrigny* », illustre Françoise Vannier-Petit, géologue (Adama).

Les premiers crus

C'est en milieu de coteau que se trouvent la plupart des climats classés en premiers crus. Leur pente est modérée, leur sol équilibré et filtrant, particulièrement propice à l'élaboration de vins rouges. C'est le cas des premiers crus dédiés au pinot noir (250 à 270 mètres) qui, s'ils sont plantés en chardonnay, donnent des villages : Le Bois Roussot et Les Joyeuses (coteau de Corton) donnent des vins élégants aux notes florales, Les Buis (coteau nord) des vins plus denses aux notes de fruits noirs.

Plus haut sur le coteau de Corton, sur des sols plus marneux, se trouvent les premiers crus essentiellement destinés à la production de vins blancs. C'est le cas du climat Les Gréchons, en haut de pente (300 à 340 mètres), dont le chardonnay

TOUT SUR L'APPELLATION LADOIX

La commune de Ladoix produit avec Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses les grands crus du coteau de Corton (Corton et Corton-Charlemagne), ainsi que les vins de l'AOP Ladoix dont 11 premiers crus.

LES PROFILS

Surface en production en 2011 : 74,84 ha en rouge (16,14 en premier cru), 24,84 ha en blanc (7,96 en premier cru).

Rendement maximum autorisé : 57 à 64 hl/ha pour les vins blancs (55 à 62 hl/ha pour les premiers crus), 50 à 58 hl/ha pour les vins rouges (48 à 56 hl/ha pour les premiers crus).

Densité de plantation minimum : 9 000 pieds/ha.

LES SOLS

Dans la partie de l'appellation située côté Côte de Nuits, le relief, exposé au sud, est peu accentué et constitué par des calcaires du Jurassique moyen. Un calcaire exploité dans plusieurs carrières de la région. Dans la partie Colline de Corton, le relief plus important (380 m) est constitué des mêmes calcaires du Jurassique moyen à sa base et d'une importante couche de marnes couronnée par un banc de calcaire dur (Jurassique supérieur). Ce secteur est exposé à l'est. Le substrat marno-calcaire est souvent masqué par des éboulis, des argiles et des limons issus de l'altération du sous-sol et des reliefs sus-jacents.

Du 16 septembre au 2 octobre (1)

FOIRE AUX VINS

LES SECRETS DES DOMAINES

CHATEAU BEL AIR GLORIA

HAUT-MÉDOC

2014

CRU BOURGEOIS

8€99

À CONSERVER EN CAVE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE 15,5/20

Bordeaux 2016

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Château Bel Air Gloria
Haut-Médoc 2014.
Bouteille de 75 cl.

(1) Sauf pour les magasins fermés le dimanche.



CHARDONNAY OU PINOT ? LA PLUPART DES CLIMATS SONT POLYVALENTS.

LES DEUX CÉPAGES DE L'APPELLATION



Le climat océanique frais *, la topographie de la "Côte" et les sols marneux et argilo-calcaires permettent l'épanouissement du **pinot noir** comme du **chardonnay**. Le pinot noir domine sur les terres de l'appellation Ladoix (75 % des surfaces plantées) mais le chardonnay, très demandé, gagne un peu de terrain, en particulier dans les zones présentant des sols marneux, ainsi que dans les bas de parcelle aux sols trop profonds pour le pinot noir.

donnera un premier cru très racé et le pinot noir un village.

De même, En Naget, un monopole de 2,8 hectares (domaine Maratray-Dubreuil), est classé premier cru en chardonnay et village en pinot noir. « *Notre chardonnay est planté en haut de pente sur des sols de marnes blanches dans lesquels il ne manque jamais d'eau. Il donne un vin charnu mais austère dans sa jeunesse. En bas, sur les terres plus brunes, nous avons choisi de planter du pinot noir qui donne un vin rond, fin et fruité* », détaille François-Xavier Maratray.

Le cru En Naget est exposé plus au sud que Les Gréchons, qui regarde le sud-est. Par ailleurs, Les Gréchons, qui monte 20 mètres plus haut en altitude, est davantage exposé au vent du nord qu'En Naget, qui forme une sorte de clos naturel, d'où son caractère précoce. « *Compte tenu de cette précocité, nous avons demandé à l'Inao un classement en premier cru pour les vins rouges* », souligne François-Xavier Maratray.

Pinot noir ou chardonnay ?

Ainsi, la plupart des climats sont "polyvalents". Comme le premier cru Les Basses Mourottes dont le sol brun est peu épais et proche de la dalle calcaire. « *Le pinot y donne d'excellents résultats. Mais le chardonnay y révélerait aussi de beaux vins* », affirme Carel Voorhuis, directeur technique du domaine d'Ardhuy.

Ou encore Le Clos Royer, aux portes du village. « *Nous avons arraché une vieille vigne de pinot noir sur une partie de la parcelle qui présentait une terre plus calcaire et friable. Le chardonnay qui a pris sa place donne un vin puissant. Sur l'autre partie aux sols plus bruns, notre pinot donne aussi un beau vin, puissant, avec une belle structure* », indique Patrick Mallard (domaine Michel Mallard et Fils).

Le Clos des Chagnots (monopole du domaine d'Ardhuy) se trouve dans la même zone de l'appellation. « *Dans cette parcelle aux sols caillouteux, nos vieilles vignes donnent un rendement équilibré et des vins denses* », indique Carel Voorhuis. « *Les sols brun rouge, riches en oxydes de fer, conviennent bien au pinot noir quand les terres les plus profondes et calcaires conviennent bien au chardonnay* », résume-t-il.

La régulation hydrique des sols joue un rôle très important dans le potentiel qualitatif des parcelles. « *La parcelle la plus haute de La Corvée, classée en premier cru et particulièrement appréciée pour ses vins rouges, se ressuie très vite après la pluie, tandis que la partie basse, classée village, a du mal à évacuer les excès d'eau* », précise par exemple Chloé Chevalier (domaine Chevalier). « *Par ailleurs, j'observe que les raisins des premiers crus sont ceux qui ont le moins besoin d'être triés à la vendange…* », souligne la vigneronne.

La nature et la structure des sols sont déterminants dans le caractère des



100 hectares de vignes donnent les vins de l'AOP Ladoix, dont 24 en premiers crus.

D.R.

Le calcaire que l'on trouve dans les sols de l'appellation Ladoix date du Jurassique moyen et est exploité dans plusieurs carrières.

D. R.

LE CLIMAT LES BUIS POURRAIT REJOINDRE LA LISTE DES PREMIERS CRUS DE LADOIX.



D. R.

À DÉGUSTER EN PRIORITÉ

Ladoix blancs :

Domaine d'Ardhuy, premier cru Le Rognet 2014

Domaine Michel Mallard et Fils, premier cru Les Gréchons 2014

Domaine Maratray-Dubreuil, premier cru En Naget 2014

Ladoix rouges :

Domaine d'Ardhuy, premier cru Les Basses Mourottes 2014

Domaine Edmond Cornu et Fils, premier cru Le Bois Roussot 2014

Domaine Michel Mallard et Fils, premier cru Les Joyeuses 2013

Domaine Chevalier, premier cru Les Corvées 2013

Domaine Maratray-Dubreuil, En Naget 2014

climats, mais la pente, l'altitude, l'exposition et le positionnement par rapport aux combes et aux bois jouent également un rôle important. « *Par exemple, Les Vris correspond à un terroir plus froid que La Blancharde, car le climat reçoit l'air frais qui arrive de la Combe de Magny* », relève Pierre Cornu (domaine Edmond Cornu et Fils).

Les Buis à la loupe

Le potentiel viticole des parcelles a été étudié de près avant que la zone haute du climat Les Buis n'ait été défrichée et plantée en 2014. « *Nous avons eu de très belles surprises lorsque nous avons étudié la qualité de ces terres* », révèle Éric Vincent, ingénieur à l'Inao de Dijon. L'expert souhaitait aussi vérifier qu'elles n'avaient pas été dénaturées par l'exploitation des carrières.

« *Dans le secteur des Buis, de La Corvée et de La Micaude, les sols sont peu épais car le substrat géologique (calcaire de Comblanchien) est difficilement altérable* », signale Emmanuel Chevigny, l'expert d'Adama. Ainsi, quand Pierre Mallard a planté une parcelle des Buis nouvellement défrichée en 2014, il a logiquement choisi le pinot noir. « *Cette zone présente une très belle terre à rouge, c'est un endroit très précoce* », précise-t-il.

Le potentiel qualitatif des Buis ne fait pas de doute et les vignerons imaginent que le climat pourrait peut-être un jour rejoindre la liste des premiers crus de l'appellation. « *Les vignerons vont valoriser ce secteur au travers de leur travail et de leurs vins dans les années qui viennent, et ils décideront par la suite s'il est justifié de demander un classement en premier cru* », annonce Éric Vincent. Des années qui permettent aux vignes de réellement s'installer dans le sol, aux vignerons de réaliser plusieurs vins illustrant plusieurs millésimes et aux vins de montrer la façon dont ils évoluent dans le temps.

* *Climat océanique frais, influences continentales ou méridionales, pluies modérées et régulières (750 mm/an), températures assez fraîches (10,5° C de moyenne annuelle).*

contact

FOIRE AUX VINS

AUTOMNE 2016

DU 16 AU 25 SEPTEMBRE 2016

18°

3 ans

Charcuterie

médaille d'OR

Paris 2015

5€90

Médoc Cru Bourgeois
CHÂTEAU
LALANDE D'AUVION
2012
75 cl
Prix du carton de 6 bouteilles identiques : 33,63 €
au lieu de 35,40 €

-5%
de RÉDUCTION IMMÉDIATE
pour l'achat d'un carton
de 6 bouteilles identiques



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
Carrefour Contact vous rappelle que la vente d'alcool aux mineurs est interdite.

Par **Sébastien Lapaque**
Écrivain, chroniqueur littéraire et solide buveur.

Au fond du Lot **pour trouver du nouveau**

« D*ès qu'on a mis la main sur une ferme fortifiée entourée de dix hectares de vigne, on recommence une dynastie capétienne* », jurait l'écrivain, agitateur et aventurier français Dominique de Roux dans *Immédiatement*, son fameux recueil d'aphorismes. Dans le Lot, Louis et Charlotte Pérot ont commencé plus simplement, avec deux hectares de malbec, de merlot et de gamay et une petite maison, l'ostal en occitan. Mais ils ont bien l'intention de fonder une dynastie sur la colline d'Alary, non loin de l'antique cité de Puy-L'Évêque, où ils sont installés depuis 2015. Entourés de leurs trois enfants, ils défrichent, nettoient, plantent, soignent leurs vignes, vinifient leurs raisins et élèvent leurs vins, libres et heureux sous le regard de Dieu, avec un soin monacal dont on a plus idée depuis la fin du Moyen Âge.

L'aventure a commencé avec une barrique en 2012. Elle s'est prolongée l'année suivante avec du raisin issu de terroirs aux caractéristiques contrastées. En 2014, le domaine L'Ostal proposait sept cuvées différentes, des rouges et un rosé. Mais Louis Pérot a bien l'intention de planter des cépages blancs. « *Du chenin, du mauzac et du loin-de-l'œil* », explique cet admirateur de Roger Dion, érudit géographe, auteur de *Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXe siècle* (CNRS Éditions, 2010). Dans un numéro des *Annales de Géographie* publié en 1952, le vigneron ne se lasse pas de la lecture de "Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin" : « *Il est hors de doute que, dans le choix de ses emplacements de prédilection, la viticulture de qualité a, autant que le permettait le climat, fait prévaloir les exigences du commerce du vin sur celles de la culture de la vigne* ». Le vin n'est pas tant une *cosa mentale* qu'une chose sociale. Quand l'homme s'y met avec passion, l'excellent peut surgir de régions inattendues.



« Quand l'homme s'y met avec passion, l'excellent peut surgir de régions inattendues. »

Sur une jolie colline argileuse du Lot, dans une région de production qui pourrait être celle d'un cahors, Louis et Charlotte Pérot ont trouvé la morale et la justification de leur geste dans la conclusion de Roger Dion : « *Le spectacle de la création d'un vignoble de qualité en terrain neuf est devenu chez nous, depuis longtemps déjà, chose si rare, que nos contemporains ne se représentent plus ce qu'il faut de labeur et d'ingéniosité, en pareille entreprise, pour contraindre la nature à donner ce que jamais, d'elle-même, elle n'eût offert à l'homme* ».

L'esprit du domaine qu'ils ont fondé est effrontément nature. De beaux raisins soignés sans produits de synthèse et toujours ramassés à maturité. Pas de filtration, pas de collage, pas de soufre. Ni AOC ni AOP ni IGP ni aucun acronyme vulgaire. Ancien libraire parisien, amoureux des livres et des mots, lecteur de Valery Larbaud, le poète des paquebots et des wagons-lits auquel il a dédié la cuvée Zamble, Louis Pérot s'en passe très bien. Autant que ses vignes, ses arbres, ses cuves et sa cave, sa bibliothèque me plaît. C'est comme ça et pas autrement qu'il est mon ami.

Illustration : Stéphane Manel

LE WHISKY SE MET À TABLE : LA PREUVE EN 6 ACCORDS

Déguster un whisky lors d'un repas ? Si cette idée vous semble saugrenue, essayez donc sans tarder l'un des six accords que nous vous proposons ici !

par **Cyrille Mald** et **Alexandre Vingtier**

Whiskies tourbés et fruits de mer, bourbon et grillades, whiskies vieillis en fûts de vins français et chocolat amer… Si vous n'avez pas l'habitude de servir de beaux whiskies pour accompagner un dîner ou si le geste vous semble osé, voici quelques exemples d'accords précis qui devraient vous charmer. Et si vous êtes tenté de faire des expériences chez vous, veillez à ce que le mets confère au whisky le relief dont il a besoin. En termes de goût mais aussi de texture. Pour cela, privilégiez des plats à la chair et à la mâche affirmées. La température du whisky est aussi un élément crucial de l'accord, il doit être servi idéalement à 16°.

1

CAOL ILA CASK STRENGTH

61,3 %, single malt, Islay - Écosse
95 €

Le mariage avec l'huître est parfait. Son attaque sur la tourbe et le bacon fumé capte le tranchant salin du coquillage. Son léger fruité (pomme), son fumé marin exquis sur l'algue et sa touche de muscade en finale révèlent la délicatesse du coquillage. Les huîtres affinées en claires des bassins argileux de Marennes Oléron appellent un whisky fumé dont les nuances maritimes et minérales s'opposent au gras de leur chair et captent leur intensité saline et légèrement sucrée.

À déguster avec l'huître spéciale de claire IGP Marennes Oléron
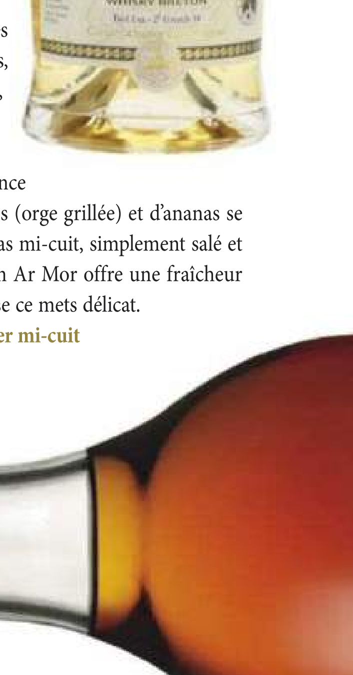


2

GLANN AR MOR TAOL ESA

46 %, single malt, Bretagne - France, 73 €

Ce whisky français, issu de méthodes traditionnelles – fermenteurs en bois, distillation lente en petits alambics, chauffe directe à flamme nue et condenseurs à serpentin – sublime le foie gras et en révèle la persistance fine. Ses notes de céréales toastées (orge grillée) et d'ananas se fondent dans la texture du foie gras mi-cuit, simplement salé et poivré. Dense mais frais, le Glann Ar Mor offre une fraîcheur minérale (sel) en finale qui valorise ce mets délicat.

À déguster avec un foie gras entier mi-cuit



3

ABERLOUR A'BUNADH

60,9 %, single malt, Speyside - Écosse
68 €

L'Aberlour a'Bunadh développe des notes de cassis et de pivoine rehaussées par une touche de cerise noire et une patine où pointent des arômes chocolatés. Le tout offre un volume et une longueur suffisants pour répondre à la chair saignante du magret. La belle intensité d'épice fraîche qui éclot en finale (tamarin) s'aligne sur l'ossature fruitée et la mâche de cette chair tendre. Vineux mais frais, puissant mais harmonieux, l'a'Bunadh est une réponse parfaite au charnu du magret. Son vieillissement en fût de sherry Oloroso souligne idéalement les saveurs du magret saisi et uniformément rosé.

À déguster avec un magret de canard grillé

4

BOURBON MICHTER'S 10 YO

47,2 %, straight bourbon, Kentucky - États-Unis, 180 €

Tout en énergie, ce bourbon gagne de la vivacité sur ses notes de chocolat amer qui se marient au saignant juteux de la viande. Il se caractérise aussi par sa très grande persistance, ses notes de sirop d'érable et ses épices délicates (macis) qui fusionnent avec la chair tendre pour donner encore plus de volume à sa mâche. Sa note finale sur les quatre-épices valorise la croûte de la viande grillée au barbecue. Quelques gouttes de bourbon peuvent aussi être directement déposées sur la chair afin d'offrir un tranchant au gras.

À déguster avec une côte de bœuf au barbecue



5

TALISKER STORM

45,8 %, single malt, Highlands - Écosse, 46 €

Il convient ici de canaliser l'intensité aromatique de la pâte persillée et de rechercher l'équilibre en coupant le gras et l'umami de ce fromage élaboré à partir de lait cru de brebis (acide et riche en protéines) par la trame fumée d'un whisky, tel le Talisker Storm, qui offre de superbes notes de mousse tourbière. La puissance du roquefort ainsi que sa légère amertume finale sont également contrebalancées par la salinité (embruns marins) du Talisker, propre à donner du relief à ce type d'accord. Les notes de poivron vert et de poivre blanc en finale confèrent au roquefort une pureté qui respecte en profondeur son caractère marqué.

À déguster avec un roquefort de brebis lacaune



6

GLENMORANGIE COMPANTA PRIVATE EDITION

46 %, single malt, Highlands - Écosse, 160 €

Le Glenmorangie Companta, en finition fûts de Bourgogne du Clos de Tart et fûts de vin doux naturel Rasteau, offre une belle allonge sur le fruit charnu et dense (cranberry), une trame ferme sur la mélasse, le chocolat noir et la réglisse fourrée. Il combine les amers sans masquer l'empreinte fruitée. Malgré la correspondance des arômes, en bouche, le contraste est saisissant. Le cacao contient des tanins condensés qui apportent puissance et astringence au chocolat noir. Pour respecter sa finesse et sa complexité, le whisky doit exprimer le cacao dans tous ses états, mais posséder aussi un fruité délicat pour s'opposer à son amertume. En fonction des fûts utilisés pour leur maturation (porto, vin rouge français, cognac, virgin oak américain), certains whiskies présentent des notes torréfiées de cacao, chocolat noir ou café avec le chocolat en attaque et le fruit rouge en fin de bouche.

À déguster avec une tarte au chocolat noir



Les whiskies cités ici sont disponibles sur les sites internet whisky.fr, thewhiskyexchange.com, masterofmalt.com ou dans les boutiques Julhès, Lavinia, La Maison du whisky à Paris, Whisky Lodge à Lyon et les Caves Damiani à Marseille. Retrouvez davantage d'accords mets-whisky dans le livre Iconic Whisky*, de Cyrille Mald et Alexandre Vingtier, aux Éditions de La Martinière.*

Une journée inaugurale à ne pas manquer : celle du E.Leclerc de Levallois-Perret (92). 200 domaines et 3 000 invités sont attendus. L'an dernier, Corinne Point-Delon (châteaux Léoville Las Cases, Nénin, Potensac, à g.) et Bernard Magrez (à d.) étaient de la partie.





FOIRES AUX VINS

La chasse aux bonnes affaires est ouverte

Concurrence exacerbée oblige, les enseignes de la grande distribution et les cavistes en ligne redoublent d'imagination pour attirer les amateurs. Offres décalées, thématiques originales, mise en avant de vins issus d'appellations méconnues, montée en puissance du bio sont au rendez-vous, sans oublier les belles étiquettes de Bordeaux et de Bourgogne, vitrines de cet événement. La RVF a décortiqué toutes les offres pour sélectionner les meilleures pépites au meilleur prix : voici tous nos conseils pour acheter au plus juste en cette rentrée.

Par Jérôme Baudouin, Hakim Bendaoud et Pierrick Jégu





SOMMAIRE

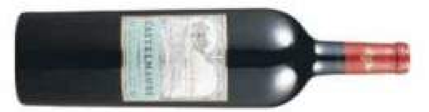
LES MEILLEURS VINS ENSEIGNE PAR ENSEIGNE

Depuis huit mois, en coulisses, le monde de la grande distribution s'affaire, pousse ses pions, achète et gonfle ses stocks, tente dans le même temps de connaître les vins de la concurrence et saute sur les cuvées qui feront briller les yeux des amateurs. Même combat du côté des réseaux de cavistes et des vendeurs en ligne. C'est une course de longue haleine, entamée en tout début d'année, pour tenter de proposer "la" foire aux vins qui fera la différence et grossira le chiffre d'affaires du magasin.

Et les concurrents sont de plus en plus nombreux à s'intéresser à l'événement de la rentrée : cavistes, sites internet, hypers, supers, magasins bio, jusqu'aux hard et soft-discounters (Leader Price, Netto, Franprix et surtout Lidl…). Une bataille commerciale impitoyable qui se traduit par un choix plus large qu'il y a cinq ou dix ans et par des prix qui, finalement, restent mesurés. Certes, on découvre toujours tel premier cru classé de Bordeaux vendu plusieurs centaines d'euros. Mais ces offres haut de gamme deviennent presque anecdotiques, sauf chez les cavistes et vendeurs en ligne haut de gamme (iDealwine, Millésimes, Chateaunet, Lavinia ou Wineandco).

LA GUERRE DES PRIX FAIT RAGE ENTRE LES DIFFÉRENTES ENSEIGNES : LE GAGNANT, C'EST LE CLIENT !

Car face aux nouveaux venus, les enseignes historiques de la grande distribution ont changé leur fusil d'épaule pour mieux coller aux attentes du public et orientent leur offre vers des vins aux prix plus accessibles. Ainsi, dans la sélection nationale de Carrefour, le vin le plus cher est un Château de Beaucastel 2010 (Châteauneuf-du-Pape) à 55 €. Chez E.Leclerc, c'est un magnum de Prieuré-Lichine 2014 (Margaux), qui s'affiche à 56,90 €. Seul Auchan, qui monte en gamme, affiche un Mouton Rothschild 2011 (Pauillac) à 435 €, la Grande Cuvée de Krug (Champagne) à 165 € ou encore un criots-bâtard-montrachet du domaine Roger Belland (Bourgogne) à 155 €. Mais devant l'avalanche de références, difficile de faire son choix. Voici donc quelques clés pour mieux appréhender les foires aux vins.



Nos dix meilleurs blancs à moins de 15 euros

5,50 €	Corbières	Paysan Cave de Castelmaure 2015	★★★★ (Cdiscount)
12 €	Côtes du Jura	Savagnin L'Hôpital Domaine Buronfosse 2011	★★★★★ (iDealwine)
9,35 €	Saint-Véran	Croix de Montceau Vignerons des Terres Secrètes 2014	★★★★ (La Vignery)
14,50 €	Chablis	Champréaux William Fèvre 2014	★★★★ (Nicolas)
6,80 €	Mâcon	Domaine Romanin 2015	★★★★ (Wineandco)
7,90 €	Alsace Riesling Grand cru	Florimont Baron de Schiele 2015	★★★★ (Auchan)
8,90 €	Loire Ménetou-Salon	L'Envolée Laurence Clément 2015	★★★★ (Auchan)
13,45 €	Cour-Cheverny	Terra Laura Domaine Eugène Semaria 2015	★★★★ (Biocoop)
10,90 €	Chablis	Pierre de Préhy Domaine Brocard 2015	★★★★ (Carrefour Contact)
10 €	Riesling	Muschelkalck Domaine Loew 2014	★★★★ (Chateaunet)



Dix vins blancs exceptionnels

40 €	Chablis Grand cru	Vaudésir Louis Michel & fils 2012	★★★★ (iDealwine)
27,50 €	Sancerre	Satellite Domaine Alphonse Mellot 2012	★★★★ (Wineandco)
23,90 €	Saint-Romain	La Combe Bazin Domaine Billard 2015	★★★★ (Intercaves)
27,50 €	Condrieu	La Viennoise Les Farnauds 2015	★★★★ (Intermarché)
39 €	Riesling Grand cru	Muenchberg Domaine Ostertag 2014	★★★★ (Lavinia)
19 €	Graves	Clos Floridène 2014	★★★★ (Lavinia)
36,50 €	Chablis 1er cru	Forest Domaine Moreau-Naudet 2013	★★★★ (Lavinia)
28 €	Jasnières	Clos des Truffières Dom. de Bellivière 2014	★★★★ (Lavinia)
19,90 €	Rully 1er cru	La Fosse Domaine Belleville 2012	★★★★ (Repaire de Bacchus)
37,80 €	Sancerre	Génération XIX Dom. Alphonse Mellot 2013	★★★★ (Repaire de Bacchus)



Nos dix meilleurs rouges à moins de 15 euros

9,99 €	Saint-Emilion Grand cru	La Fleur Marie 2012	★★★★ (Cdiscount)
6,99 €	Côtes du Roussillon	Les Vignes de Bila-Haut M. Chapoutier 2014	★★★★ (Cdiscount)
7 €	Côtes du Rhône Villages	Laudun Les Dolia Cave de Laudun Chusclan 2014	★★★★★ (La Vignery)
9,98 €	Moulis	Château Duplessis 2012	★★★★★ (La Vignery)
6,70 €	Saumur	Demoiselle Bleue Cave de Vouvray 2015	★★★★★ (Nicolas)
10,60 €	Crozes-Hermitage	Terroir des Chassis Gilles Robin 2014	★★★★★ (Wineandco)
7,99 €	Bourgogne Pinot noir	Le Parc du Château Vignobles Dampt 2015	★★★★★ (Auchan)
6,50 €	Bordeaux Blaye Côtes de Bordeaux	Château Perenne rouge 2014	★★★★★ (Auchan)
13,50 €	Bordeaux Margaux	Château d'Arsac 2014	★★★★★ (Auchan)
9,95 €	Côtes du Roussillon	Pur Schiste Mas Amiel 2015	★★★★★ (E.Leclerc)



Arrivée massive de 2015 et de 2014

Bonne surprise cette année, les rayons sont remplis de 2014 et de 2015, deux millésimes récents particulièrement qualitatifs qui représentent plus de la moitié des étiquettes, toutes enseignes confondues. Toutefois, si toutes les régions sont présentes, avec un large choix de vins, la Bourgogne fait pâle figure. Les accidents climatiques de ces dernières années ont raréfié la production de grands crus, qui connaissent un succès grandissant en Asie. La région est donc représentée cette année par des vins abordables et issus de petites appellations. À quelques rares exceptions près, les grands noms de la Côte de Nuits ou de la Côte de Beaune désertent l'événement.

DES CRUS CLASSÉS DE BORDEAUX MOINS CHERS QU'À LEUR SORTIE EN PRIMEUR.

Dans le même temps, on voit revenir Bordeaux sur le devant de la scène avec une offre massive de crus classés des millésimes récents, dans toutes les enseignes et à des prix parfois moins élevés que lors de leurs sorties en primeur. Pontet-Canet 2012, l'un des plus grands vins de Bordeaux dans ce millésime, est vendu 74,90 € chez Millésimes.com, alors qu'il était sorti en primeur autour de 82 €. Mais il n'y en aura pas pour tout le monde, car les volumes sont limités. Vous pourrez vous consoler en l'acquérant chez Auchan qui le propose à un prix légèrement plus élevé : 85 €.


Le magasin E.Leclerc de Levallois-Perret mobilise quinze sommeliers sur toute la durée de l'événement.



Deux affaires en or : sancerre Génération XIX 2013 du domaine Alphonse Mellot à 37,80 € au Repaire de Bacchus et saint-julien Château Talbot 2012 à 34 € chez Carrefour.



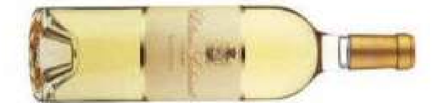
Dix vins rouges exceptionnels

43,20 €	Gevrey-Chambertin	Claude Dugat 2013	★★★★ (Millésimes)
74,90 €	Pauillac	Château Pontet-Canet 2012	★★★★★ (Millésimes)
15,40 €	Côtes Catalanes	Cuvée Laïs Domaine Olivier Pithon 2014	★★★★ (Wineandco)
36 €	Margaux	Château Marquis de Terme 2012	★★★★ (Wineandco)
55,50 €	Coteaux du Languedoc	Syrah Léone Domaine Peyre Rose 2006	★★★★ (Wineandco)
34 €	Saint-Julien	Château Talbot 2012	★★★★★ (Carrefour)
26,95 €	Pauillac	Château Batailley 2014	★★★★★ (Carrefour market)
35,83 €	Vosne-Romanée	Domaine David Duband 2011	★★★★★ (Chateaunet)
22 €	Nuits-Saint-Georges	Domaine Nicolas Potel 2013	★★★★★ (Franprix)
34,90 €	Bourgogne Beaune 1er cru	Les Bressandes Louis Jadot 2013	★★★★★ (Monoprix)



Nos dix meilleurs champagnes pour les fêtes

18,95 €	Champagne	Cuvée spéciale Nicolas Feuillatte 2008	blanc	★★★★★ (Système U)
29,90 €	Champagne	Brut Nature Ayala	blanc	★★★★ (Système U)
35,50 €	Champagne	N°739 Jacquesson	blanc	★★★★ (Repaire de Bacchus)
28,80 €	Champagne	Brut Nature Janisson	blanc	★★★★ (Repaire de Bacchus)
29,70 €	Champagne	R012 Lallier	blanc	★★★★★ (Repaire de Bacchus)
26,90 €	Champagne	Leclerc-Briant	blanc	★★★ (Monoprix)
32,00 €	Champagne	Extra-brut Blanc de blancs Haut Revers du Chutat Grande Côte Jacques Lassaigne	blanc	★★★★★ (Lavinia)
29,95 €	Champagne	Extra-brut Blanc de blancs Latitude Larmandier-Bernier	blanc	★★★★★ (Millésimes)
46,50 €	Champagne	Brut Blanc de noirs Philipponnat 2008	blanc	★★★★ (Intercaves)
21,50 €	Champagne	Champagne Fleury brut NM	blanc	★★★★★ (Carrefour)



Huit liquoreux qui ne vous décevront pas

59 €	Sauternes	Château Suduiraut 1989	★★★★ (iDealwine)
240 €	Sauternes	Château d'Yquem 1996	★★★ (Wieandco)
36,95 €	Sauternes	Château Doisy Daëne 2014	★★★★★ (E.Leclerc)
24,90 €	Gewurztraminer	Vendanges tardives Clos Saint Landelin Domaine Muré 2008	★★★★★ (Carrefour Contact)
16,95 €	Gewurztraminer	Vendanges tardives Arthur Metz 2014	★★★★ (Carrefour Market)
16,90 €	Gewurztraminer Grand cru Zinnkoepflé	Vendanges tardives Domaine Rieflé 2012	★★★★★ (Casino)
9,50 €	Pacherenc du Vic-Bilh	Sélection du Vieux Pays 2015	★★★★ (Leader Price)
9,75 €	Sainte-Croix-du-Mont	Château La Rame 2013	★★★★ (Auchan)



Quinze spiritueux à découvrir en priorité

WHISKIES			
49,30 €	Écosse	The Arran Amarone Cask Finish 12 ans (70 cl)	★★★★ www.xo-vin.fr
44,10 €	France	Elsass Gold Whisky (70 cl)	★★★★★ www.xo-vin.fr
56,70 €	Japon	Hibiki Japanese Harmony Whisky (70 cl)	★★★★★ www.xo-vin.fr
44,87 €	États-Unis	Bourbon 41.20%VOL JEFFERSON'S 41	★★★(La Vignery)
37,80 €	États-Unis	Bourbon 50 %Vol. Knob Creek 9 Ans	★★★★★(La Vignery)
47,20 €	États-Unis	Whiskey Hudson Manhattan Rye New York State Off 46°	★★★★★(Lavinia)
56,70 €	Écosse	E-Highland Single Malt 48% Dalmore 2006	★★★ (La Vignery)
RHUMS			
43,90 €	France	Rhum Petite Marie – Distillerie de Paris (50 cl)	★★★★ www.xo-vin.fr
31,20 €	Nicaragua	Flor de Cana 12 ans Ron (70 cl)	★★★★★ www.xo-vin.fr
GINS			
40,50 €	Blind Tiger Gin	Pier Cubeba 47° (50 cl)	★★★★ www.xo-vin.fr
27,20 €	Gin	40% Vol. Beefeater 24	★★★★ (La Vignery)
COGNAC			
49 €	Rémy Martin	1738 Accord royal	★★★★ (La Cave des Galeries Lafayette)
ARMAGNAC			
41,60 €	Bas-Armagnac	Château Laballe Rich 12 ans 44,2°	★★★★ (Lavinia)
LIQUEUR			
26,80 €	Manguin	Citrons de Bergamote 40°	★★★★★ (Lavinia)
54,40 €	Mexique	Mezcal Pescador de Sueños Aprendiz 38°	★★★★ (Lavinia)



Dix vins étrangers pour voyager chez soi !

26 €	Italie Passito di Pantelleria	Carole Bouquet, Sangue d'Oro blanc 2014	★★★★★ (Carrefour)
18,99 €	Italie Barolo	Coste di Ponente, Gomba rouge 2012	★★★★★ (Auchan)
8,95 €	Portugal Douro	Quinta Fronteira, rouge 2013	★★ (Casino)
9,30 €	Espagne Rioja	Finca de los Arandinos, Malacapa rouge 2014	★★★★ (Lavinia)
10,20 €	Autriche	Beck, Beck in Red rouge 2012	★★ (Monoprix)
9,90 €	Australie	Penfold, Koonunga Hill Shiraz rouge 2014	★★★★ (Monoprix)
11,50 €	Allemagne	Markus Molitor, Moselle Riesling Haus Klosterberg blanc 2014	★★ (Monoprix)
8,30 €	Chili Valle Central	Baron Philippe de Rothschild, Anderra rouge	★★★ (Nicolas)
24,95 €	Portugal Porto	Quinta Da Romaneira, rouge 2004	★★★★★ (Système U)
7,20 €	Espagne Rioja	Vivanco, Crianza rouge 2010	★★★★ (Wineandco)

Des stocks limités

Si les quantités de bouteilles disponibles sont faibles, c'est la faute aux millésimes 2011, 2012 et 2013. Malgré leurs prix élevés de sortie en primeur, les distributeurs en avaient achetés beaucoup. Mais ils ne les ont pas tous écoulés et sont restés avec des stocks importants sur les bras. Comme il n'était pas question de réitérer cette mauvaise expérience, les magasins ont commandé moins de 2014 (en attendant le millésime 2015, particulièrement réussi dans le Bordelais, peut-être…). On trouvera ainsi 12, 24, 48, voire 60 bouteilles de grands crus par magasin, mais rarement plus. Il faut donc faire vite. C'est pourquoi nous conseillons vivement à nos lecteurs d'assister aux soirées inaugurales des différents supermarchés. C'est généralement à cette occasion qu'ils auront le maximum de chance de repartir avec les bouteilles les plus intéressantes.

POUR OBTENIR LES BOUTEILLES LES PLUS INTÉRESSANTES, NE MANQUEZ PAS LES SOIRÉES INAUGURALES.

Dès l'ouverture officielle de la foire aux vins, la prudence s'impose. Mieux vaut téléphoner au magasin pour savoir si telle ou telle bouteille est toujours disponible. Lorsqu'un magasin ne possède que 12 bouteilles de Château Cantemerle 2012 (21,35 €), comment être assuré d'en récupérer une ? Voilà aussi pourquoi, et de manière générale, c'est dans les 3 ou 4 premiers jours de la foire aux vins que l'on réalise les meilleures affaires…



Frédéric Botte pilote les achats pour Auchan dans cinq régions : Alsace, Jura, Savoie, Bourgogne et Beaujolais.

À PARTIR DU 27 SEPTEMBRE

PUBLI COMMUNIQUÉ

www.foireauxvins.leclerc





NOS RÉGIONS À L'HONNEUR.

Afin de valoriser la diversité des vins français, E.Leclerc a créé la toute première Foire aux Vins en 1973. 40 ans plus tard, cette volonté est toujours au cœur de cet événement incontournable.
Ainsi, nos directeurs de magasin s'appliquent chaque année à faire la part belle aux crus de leurs régions parmi **plus de 400 références proposées dans chaque magasin[1].** Une façon de soutenir les vignerons locaux et de vous faire découvrir ce que votre terroir à de meilleur à vous offrir. La Foire aux Vins E.Leclerc compte cette année **plus de 3 200 références à travers la France.** Autant de belles découvertes qui vous attendent, que vous soyez expert ou amateur.

#FAVLeclerc



Sur www.macave.leclerc, découvrez une sélection de plus de 200 références.
Commandez-les en ligne et choisissez de les recevoir à domicile ou de les retirer gratuitement dans le magasin le plus proche de chez vous.



LES INCROYABLES : 35 VINS REMARQUABLES ET REMARQUÉS.

Réunis à l'occasion d'une dégustation à l'aveugle faite dans les règles de l'art, un jury d'experts accompagné d'Andreas Larsson (meilleur sommelier du monde 2007) a établi la sélection des Incroyables. Cette sélection désigne les vins qui ont l'étoffe des plus grands au meilleur prix, toutes appellations confondues.
Cette sélection de 35 vins vous fera découvrir l'ensemble des régions de France, des coteaux ancestraux du Bordelais jusqu'aux cépages ensoleillés du Languedoc en passant par les bords de Loire. **Fermez les yeux et découvrez toutes les richesses de la France.**



7€,95
AOC* MENETOU-SALON
LES PETITES PLANTES 2015 – la bouteille de 75 cl



6€,75
AOC* CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES LAUDUN
CHÂTEAU COURAC 2014 – la bouteille de 75 cl



5€,75
AOC* SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN
COL DE L'ESTRADE 2014 – la bouteille de 75 cl
MÉDAILLE D'OR PARIS 2016



6€,95
AOP MORGON**
ARNAUD AUCOEUR « CÔTE DU PY »
VIEILLES VIGNES 2015 – la bouteille de 75 cl
MÉDAILLE D'OR GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS 2016

*AOC: Appellation d'origine contrôlée **AOP: Appellation d'origine protégée
(1) Voir la liste des magasins participants à partir du 27 septembre 2016 sur le site www.foireauxvins.leclerc

AUSTRALIE - R.C.S. Paris B 378 899 363.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



Habitué des foires aux vins, Fabrice Matysiak, responsable des bordeaux chez Auchan, a misé sur Château Batailley 2014 (Pauillac). Carrefour Market aussi !

Des thématiques originales

Pour se démarquer, les enseignes de la grande distribution, comme certains vendeurs en ligne, n'hésitent pas à axer leur foire autour de thématiques originales. C'est le cas par exemple de Monoprix avec ses "couleurs décalées" : l'enseigne propose des vins qui ne sont pas nécessairement reconnus dans cette couleur, comme un nuits-saint-georges blanc de chez Albert Bichot, un beaujolais blanc ou un côtes-de-bourg blanc. Ces cuvées accessibles, issues de belles appellations, vous surprendront. Du côté de chez E.Leclerc, les magnums sont mis à l'honneur cette année. Un contenant idéal pour les grandes fêtes de famille, dans lequel les vins vieillissent mieux qu'en bouteille. Du côté des cavistes et des vendeurs en ligne, l'imagination est aussi au rendez-vous. Ainsi, le site XO-Vin propose cette année des centaines de références de spiritueux (whiskies, rhums, et gins).

COULEURS DÉCALÉES À PRIX ACCESSIBLES CHEZ MONOPRIX, MAGNUMS POUR E.LECLERC.

Internet et cavistes mobilisés

Si les sites internet n'échappent pas à la recherche de noms prestigieux, on observe tout de même que les sélections de grands bordeaux ou de grands bourgognes sont beaucoup plus fines qu'en grande distribution,

Quinze magasins qui sortent du lot

MAGASINS	LEURS POINTS FORTS
La Grande Épicerie (75)	Un incontournable : de nombreux millésimes prêts à boire dans les plus belles années.
Lavinia (75)	Les vins bio et nature représentent près de 60 % de l'offre ! Les vins étrangers y figurent aussi en bonne place.
La Cave des Galeries Lafayette (75)	Plus de 1 200 bordeaux vous y attendent. Et les stocks sont bien remplis.
Monoprix Dragon (75)	Olivier Andrieux a une formation de sommelier. Et ça se voit. Sa passion se retrouve dans une sélection pointue mais néanmoins accessible.
Intermarché Maulette (78)	Motivés ? Bertrand Pagat, directeur du magasin, et Patrick Gémard, sommelier, le sont encore plus depuis qu'ils ont été élus meilleur hyper de l'année 2016 par La RVF…
E.Leclerc Levallois-Perret (92)	Cette cave prouve qu'il n'y a pas besoin d'être situé dans une région de production pour bien travailler !
Carrefour Montreuil (93)	450 bouteilles de Pontet-Canet 2011 (80 €), de nombreux Lafon Rochet 2009 (45 €) : le responsable de la cave a décidé de faire le ménage de printemps en septembre… Un déstockage synonyme de bonnes affaires.
E.Leclerc Quimper (29)	Cette cave est indépendante de l'hypermarché auquel elle est rattachée. Et cela lui réussit plutôt bien.
Auchan Roncq (59)	Xavier Leclerc, le caviste, connaît la partie. Pour preuve, il a été nommé responsable des achats de vins de l'enseigne. Cela pourrait d'ailleurs être sa dernière foire aux vins dans ce magasin…
Cuvelier & Fauvarque Lambersat (59)	Nouvel entrant dans notre sélection, ce réseau compte six points de vente. L'offre y est sélective et le conseil avisé.
Auchan Amiens Sud (80)	La superbe sélection de ce magasin est très orientée sur les bordeaux, notamment dans les millésimes 2014, 2013 et 2011.
Intermarché Lillebonne (76)	Attention, il y aura des affaires à réaliser cette année. Le magasin libère de la place en déstockant de nombreuses grandes étiquettes, avec des prix très attractifs.
Super U Le Russey (25)	Cela fait plus de trente ans que le père de cette entreprise familiale soigne son assortiment. Si son fils et sa fille en ont pris les commandes, cela n'a rien changé à la qualité de l'offre.
Carrefour Market Bordeaux Caudéran (33)	Cette année, le magasin met à l'honneur les plus belles étiquettes du Bordelais et sort des millésimes décalés (2006, 2008, 2009, 2010…), et surtout… prêts à boire !
Super U Biguglia (20)	C'est la première foire aux vins du magasin, et nous aimerions qu'elle soit réussie : au regard de la sélection proposée et des prix affichés, ce devrait être le cas.



Bertrand Pagat, responsable des vins à l'Intermarché de Maulette (78), sacré Hypermarché de l'année 2016 par La RVF.



Nos dix bonnes affaires sur Internet

5,50 €	Corbières	Cave de Castelmaure, Blanc Paysan blanc 2015	★★★★ Cdiscount
6,70 €	Saumur	Demoiselle Bleue rouge 2015	★★★★★ Nicolas
10,60 €	Crozes-Hermitage	Gilles Robin, Terroir des Chassis rouge 2014	★★★★★ Wineandco
12 €	Côtes du Jura	Domaine Buronfosse, Savagnin L'Hôpital blanc 2011	★★★★★ iDealwine
27 €	Champagne	De Sousa, Grand cru Blanc de blancs Réserve	★★★★★ iDealwine
29,95 €	Champagne	Larmandier-Bernier, Extra Brut Latitude	★★★★★ (Millésimes)
74,90 €	Pauillac	Château Pontet-Canet 2012	★★★★★ (Monoprix)
16,96 €	Mâcon-Uchizy	Héritiers Comtes Lafon, Les Maranches blanc 2013	★★★★★ (Millésimes)
11,67 €	Morgon	Domaine Jean Foillard, rouge 2014	★★★★★ (Chateaunet)
35,83 €	Vosne-Romanée	Domaine David Duband, rouge 2011	★★★★★ (Chateaunet)

Les dix soirées inaugurales à ne pas manquer

MAGASINS	DATES, PROGRAMMES ET DÉGUSTATIONS
E.Leclerc Levallois-Perret (92)	Journée inaugurale le 25/09, de 14 h à 18 h sur invitation. Présence de plus de 200 domaines, 3 000 invités attendus… Le nec plus ultra !
Intermarché Issy-Les-Moulineaux (92)	La soirée du 5/09 se tient en deux temps. De 21 h à 22 h 30, la soirée est réservée aux achats. À partir de 22 h 30 se tient une dégustation. Les plus volontaires pourront alors se déhancher en écoutant un DJ. Fermeture des portes à 1 h 30.
Auchan Roncq (59)	Journée dégustation le 22/09 de 14 h à 20 h 30 (30 vins proposés). Une soirée, le 30/09, à partir de 19 h, est réservée aux femmes, sur le thème de l'élégance et de la fraîcheur (8 vins à découvrir). Et pour celles et ceux qui ne pourraient assister ni à l'une, ni à l'autre, l'équipe d'Auchan Roncq (9 cavistes et 12 conseillers vins) invite à déguster une quarantaine de vins durant toute la durée de l'événement.
E.Leclerc Vannes (56)	Pas une, mais deux soirées, sur invitation, les 23 et 26/09. Et ce ne sera pas trop, car 30 % des vins sont proposés à la dégustation sous un chapiteau dédié.
Intermarché Billère (64)	Soirée le lundi 5/09, de 20 h à 23 h, sur invitation. Sont présents plusieurs maisons vinicoles, ainsi que des producteurs locaux qui joueront sur les associations mets-vins (foies gras Biraben, foies et cèpes à la plancha de chez Laguilhon, salaisons Dupuy, etc.).
E.Leclerc Perpignan Nord (66)	La soirée du mardi 20/09, à 20 h 30, est réservée aux 800 meilleurs clients vins de l'enseigne. Dégustation d'une trentaine de références du catalogue. Des bouteilles de vins ainsi qu'une cave à conservation sont mis en jeu.
Carrefour Market Bordeaux Caudéran (33)	Matinale le 13/09 à partir de 7 h 30 (sic !) sous un chapiteau de 400 m². Une équipe de quatre cavistes particulièrement matinaux dévoilera les 1 000 étiquettes référencées.
Auchan Béziers (34)	Soirée le 23/09 à partir de 19 h. On y dégustera des vins que les équipes promettent *« surprenants »*, en majorité du Languedoc et du Roussillon. Uniquement sur invitation.
Intermarché Menton (06)	Soirée le 5/09 de 20 h à 23 h, sur invitation et sous le signe des économies : 20 % de réduction sont offerts aux 350 clients invités. Présence de dix stands, dont neuf régions françaises et une italienne.
Monoprix Marseille Prado (13)	Les amateurs de vins et… de foot devraient apprécier cette soirée qui a lieu le 6/09 et démarre à 19 h : ils auront en effet l'occasion d'échanger avec un ancien champion d'Europe de football, Jean Tigana. Et déguster par la même occasion les vins de Cassis, blancs et rosés, qu'il produit dans la région. Pourront-ils aussi jouer au ballon ?

notamment chez Wineandco, iDealwine ou Millésimes. Au-delà des millésimes récents, qui forment le gros du contingent, les sites cherchent aussi à proposer quelques millésimes anciens ou prêts à boire (pas mal de bordeaux 2010 par exemple chez Millésimes). Comme ils n'ont pas besoin de disposer de gros volumes et qu'ils bénéficient d'une image meilleure que celle des hypermarchés, les sites internet ont accès à des domaines et des vignerons très pointus, comme le domaine Buronfosse (Jura) chez iDealwine ou le domaine Peyre Rose (Languedoc) pour Wineandco.

L'offre est donc très large, et pas forcément tournée vers les bouteilles les plus chères. L'année 2016 pourrait bien être un grand cru pour les amateurs partis à la chasse aux bonnes affaires, ou qui profiteront de l'approche des fêtes de fin d'année pour réapprovisionner leur cave en (beaux) champagnes. Pour vous aider, nous avons constitué plusieurs palmarès des meilleurs vins (rouges, blancs, liquoreux, champagnes, vins étrangers) et spiritueux. Il ne nous reste donc plus qu'à vous souhaiter une excellente foire aux vins.

Jérôme Baudouin,
avec Hakim Bendaoud et Pierrick Jégu

Notre méthode

1500 vins dégustés et notés entre mai et juillet

La RVF met en place un dispositif exceptionnel pour préparer ce numéro spécial consacré aux foires aux vins, tant pour le magazine que sur notre site, larvf.com. Notre but : vous permettre de trouver les meilleures affaires dès le premier jour de la foire. Tous les vins notés (avec des étoiles) ont été goûtés à divers moments durant le printemps, au cours de présentations dédiées à la presse ou de dégustations spéciales. Contrairement à d'autres, nous ne travaillons pas "sur catalogue". Ainsi, Jérôme Baudouin, Alexis Goujard et Pierrick Jégu ont dégusté plus de 1500 échantillons entre la fin mai et la mi-juillet. Dans le même temps, Hakim Bendaoud et son réseau de 15 correspondants en régions sont allés inspecter des centaines d'hypermarchés et de supermarchés en France pour découvrir les meilleurs points de vente, région par région, ville par ville, et analyser chaque offre dans chaque magasin. Enfin, toute l'équipe du magazine (secrétaires de rédaction, graphistes, photographes…) est mobilisée jusqu'au bouclage final. Pas de vacances en juillet pour l'équipe, l'imprimeur travaille en août !

Auchan met l'accent sur les vins du monde et les grands crus

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★★
L'enseigne propose l'une des plus belles sélections de la grande distribution.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★★
Auchan met l'accent sur des valeurs sûres, complété par un large choix de vins étrangers.

PRIX : ★★★★★
Ils demeurent raisonnables.

Est-ce dû à l'arrivée, au sein de l'équipe d'acheteurs de vins du groupe Auchan, de Xavier Leclerc, l'ancien caviste du Auchan de Roncq (59), reconnu Hyper de l'année 2012 par La RVF ? En tout cas, il souffle un vent nouveau chez Auchan, qui a sélectionné 1 200 vins dans toutes les régions de France et de nombreux vins du monde de haute volée, parmi lesquels de nombreuses pépites à découvrir. On sent que l'acheteur vin tient à faire partager sa passion aux amateurs et vise la première place des foires aux vins 2016. Pour se distinguer de la concurrence, Auchan propose un sublime barolo italien Coste di Ponente Gomba 2012 à 18,99 €. Vin délicat et complexe, on pourra le mettre en cave deux ou trois ans. Parmi les grands classiques, l'amateur se réjouira avec Château Batailley 2014 à 28,90 €. Ce troisième cru classé, qu'il faut attendre quatre à cinq ans, offre une très belle expression de Pauillac à un prix équitable. Plus abordable, le riesling Grand cru Baron de Schiele est une magnifique surprise à 7,90 euros.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Château Pontet-Canet 2012
Pauillac



D. R.

« Expressif et très fin, c'est sans doute le plus grand vin de Bordeaux en 2012. »

85 €

▼ ACHAT MALIN

18,99 €

« Grande surprise avec ce barolo subtil et délicat, aux notes épicées. À ouvrir dans 3 ans. »



D. R.

Gomba, Coste di Ponente 2012
Barolo (Italie)

AUCHAN Une belle sélection de 2015

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
7,90 €	Riesling Grand cru	Florimont Baron de Schiele	blanc	2015	★★★★★
8,95 €	Gewurztraminer	Domaine Simonis	blanc	2015	★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
4,50 €	Coteaux Bourguignons	Domaine Mandrillon	rouge	2015	★★★
5,75 €	Brouilly	Domaine des Coteaux de Font Curé	rouge	2015	★★★
6,95 €	Mâcon	La Roche Vineuse Domaine Chêne	blanc	2015	★★★★★
7,99 €	Bourgogne Pinot noir	Le Parc du Château Vignobles Dampt	rouge	2015	★★★★★
11,50 €	Rully	En Varot Vieilles vignes Domaine du Four Bassot	rouge	2015	★★★★
17,50 €	Maranges 1er cru	La Fussière Domaine Bertrand Bachelet	rouge	2014	★★★★★
19,99 €	Nuits-Saint-Georges	Domaine Chopin Gauthier	rouge	2014	★★★★
23,95 €	Gevrey-Chambertin	Vieilles vignes Domaine Gérard Seguin	rouge	2014	★★★
	BORDEAUX				
6,50 €	Blaye Côtes de Bordeaux	Château Perenne	rouge	2014	★★★★★
12,90 €	Franc Côtes de Bordeaux	Château Marsau	rouge	2012	★★★★★
13,50 €	Margaux	Château d'Arsac	rouge	2014	★★★★★
14,90 €	Médoc	Château Rollan de By	rouge	2010	★★★
16,95 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Côte de Baleau	rouge	2014	★★★★
19,95 €	Lalande-de-Pomerol	La Fleur de Boüard	rouge	2014	★★★★
21,95 €	Saint-Émilion Grand cru	Château de Pressac	rouge	2014	★★★
25,95 €	Pessac-Léognan	Château de Fieuzal	rouge	2014	★★★★
28,90 €	Pauillac	Château Batailley	rouge	2014	★★★★★
29,35 €	Margaux	Château Marquis d'Alesme	rouge	2014	★★★★
85 €	Pauillac	Château Pontet-Canet	rouge	2012	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
2,75 €	Muscadet Sèvre-et-Maine sur Lie	Domaine de l'Allouette	blanc	2015	★★★★
4,99 €	Fiefs Vendéens	Domaine des Granges	blanc	2015	★★★★
8,90 €	Ménetou-Salon	L'Envolée Laurence Clément	blanc	2015	★★★★
	VIN ÉTRANGER				
18,99 €	Italie Barolo	Coste di Ponente Gomba	rouge	2012	★★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

Carrefour Carrefour s'offre les conseils du Meilleur sommelier du monde 2013

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★★
Avec près de 1 000 références, Carrefour a mis la barre très haut !

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
L'enseigne propose de nombreux vins bio, mais également des valeurs sûres.

PRIX : ★★★★ (★)
L'offre oscille entre 2,40 et 55 € : il y en a donc pour toutes les bourses.

Avec une sélection de près de mille références, dont 60 % de nouvelles étiquettes, Carrefour mise gros pour cette édition 2016 des foires aux vins. L'enseigne s'est même attaché les services du Meilleur sommelier du monde 2013, Paolo Basso, qui a délivré une vingtaine de coups de cœur. Le numéro un européen de la grande distribution propose également de réserver ses vins à l'avance sur son site www.jereservemafoireauxvins.fr du 12 au 25 septembre. La sélection, qui met fortement en avant le millésime 2015, lequel représente la moitié de son offre, comprend de nombreux vins du Beaujolais et de la vallée du Rhône. Parmi les bonnes affaires cette année, citons le Château de Haute-Serre 2014 à Cahors (14,90 €). Du côté des valeurs sûres, retrouvez notamment un pouilly-fuissé 2015 de Verget (17,90 €), l'excellent saint-julien Château Talbot 2012 (34 €) ou le champagne Fleury (21,50 €).

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Fleury, Brut
Champagne



D. R.

« Long, tendu et doté d'une certaine vinosité. Un champagne bio à découvrir. »

21,50 €

▼ ACHAT MALIN

14,90 €

« Un jus savoureux, du fruit et de la souplesse. Ce vin moderne est séduisant et équilibré. »

D. R.

Château de Haute-Serre 2014
Cahors

CARREFOUR Pré-réservez vos vins favoris

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
5,20 €	Riesling	Cave de Ribeauvillé	blanc	2015	★★★
	BORDEAUX				
4,95 €	Blaye Côtes de Bordeaux	Grande Réserve Château Le Grand Moulin	rouge	2014	★★
7,80 €	Côtes de Bourg	Altus Château Montfollet	rouge	2015	★★★★
11,90 €	Haut-Médoc	Château Caronne Sainte-Gemme	rouge	2014	★★★★
13,95 €	Haut-Médoc	Château Larose Perganson	rouge	2010	★★★
22,95 €	Sauternes	Château Rabaud-Promis	blanc	2013	★★★★
34 €	Saint-Julien	Château Talbot	rouge	2012	★★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
6,90 €	Morgon	Domaine des Schystes	rouge	2015	★★
13,90 €	Viré-Clissé	Haute Cuvée Rijckaert F. Rouve	blanc	2014	★★
16,99 €	Fixin	Cœur de Violette Frédéric Magnien	rouge	2014	★★
17,90 €	Pouilly-Fuissé	Terres de Pierres Verget	blanc	2015	★★★★★
	CHAMPAGNE				
21,50 €	Champagne	Brut Fleury	blanc	-	★★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
9,95 €	Côtes du Roussillon Villages	Promesse Rouge Mas Amiel	rouge	2013	★★★★
13,90 €	Maury	Vintage Mas Amiel	rouge	2013	★★★★★
19,50 €	Corbières Boutenac	Romain Pauc Château La Voulte-Gasparets	rouge	2013	★★★
29,90 €	Rivesaltes	Ambré Marc Parcé	rouge	1968	★★★
	PROVENCE				
10,95 €	Palette	Les Terrasses d'Aurélia Château Henri Bonnaud	rouge	2013	★★★★
	SUD-OUEST				
10 €	Madiran	Château de Crouseilles	rouge	2012	★★★★
14,90 €	Cahors	Château de Haute-Serre	rouge	2014	★★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
5,05 €	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Parcelle Le Quart Clos Les Montys	blanc	2015	★★★
5,95 €	Touraine	Terroir des Silices Gamay Domaine de la Charmoise	rouge	2015	★★★★
10,90 €	Sancerre	La Pierre Blanche Domaine Fouassier	blanc	2015	★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
9,95 €	Crozes-Hermitage	Les Grandes Bastides Tardieu-Laurent	rouge	2015	★★★
10,90 €	Crozes-Hermitage	Les Galets Blonds Laurent Combier	rouge	2015	★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle



Carrefour Market met en avant les vins nature

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Elle est moins large que dans les hypers Carrefour, mais reste pertinente.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★(★)
L'enseigne ose les vins nature (bio et sans soufre). Un choix audacieux.

PRIX : ★★★★(★)
Un peu plus modérés que dans les hypers Carrefour, ils varient de 2,25 € à 40 €.

La deuxième enseigne du groupe Carrefour, qui réunit un millier de supermarchés en France, propose une offre conséquente, quoique moins exhaustive que celle des hypermarchés, avec 450 références. Les 2015 représentent 40 % des étiquettes. La grande nouveauté de l'année, c'est l'arrivée dans les rayons de huit vins nature (élaborés dans les règles de l'agriculture biologique, et sans soufre). Le pari peut sembler audacieux lorsque l'on connaît la fragilité de ces vins, sensibles au stockage et à la chaleur. Les quantités de vins nature sont limitées (jusqu'à 15 000 bouteilles par référence) ; ils sont issus du Beaujolais, de la vallée du Rhône, du Languedoc, du Sud-Ouest et de Bordeaux. Pour la troisième année consécutive, l'enseigne met en avant la production des Vignerons indépendants, qui représente à elle-seule 20 % de l'ensemble de l'offre Carrefour Market cette année.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Roederer, Brut Premier
Champagne



D.R.

« Ce champagne crémeux aux notes légèrement citronnées est une référence. »

34,95 €

▼ ACHAT MALIN

26 €

« Exceptionnellement long en bouche, cette merveille aux arômes de quinquina et d'abricot sec reste très digeste. »



D.R.

Carole Bouquet, Sangue d'Oro 2014
Passito di Pantelleria (Italie)

CARREFOUR MARKET Des bordeaux à prix doux

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
5,20 €	Riesling	Martin Zahn Cave de Ribeauvillé	blanc	2015	★★★
16,95 €	Gewurztraminer	Vendanges tardives Arthur Metz	blanc	2014	★★★★
	BORDEAUX				
4,95 €	Blaye Côtes de Bordeaux	Grande Réserve Château Le Grand Moulin	rouge	2014	★★
13,50 €	Médoc	Château Rollan de By	rouge	2013	★★★★★
17,95 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Fombrauge	rouge	2014	★★★★
18,95 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Yon-Figeac	rouge	2012	★★★★
20,95 €	Haut-Médoc	Château La Tour Carnet	rouge	2012	★★★★
26,95 €	Haut-Médoc	Château Batailley	rouge	2014	★★★★★
	BOURGOGNE				
8,90 €	Chablis	Pierre de Préhy Domaines Brocard	blanc	2015	★★★
	CHAMPAGNE				
21,50 €	Champagne	Brut Fleury	blanc	-	★★★★★
34,95 €	Champagne	Brut Premier Roederer	blanc	-	★★★★
	JURA				
17,95 €	Côtes du Jura Vin de Paille	La Fruitière vinicole de Voiteur	blanc	2012	★★★
	LANGUEDOC				
18,90 €	Corbières Boutenac	Romain Pauc Château La Voulte Gasparets	rouge	2014	★★★
	PROVENCE ET CORSE				
10,95 €	Palette	Les Terrasses d'Aurélia Château Henri Bonnaud	rouge	2013	★★★★
12,95 €	Ajaccio	Domaine Comte Peraldi	rouge	2013	★★★
	SUD-OUEST				
7,90 €	Jurançon	Château Jolys	blanc	2014	★★★★
9,99 €	Madiran	Château de Crouseilles	rouge	2012	★★★★
16,90 €	Cahors	Château Lagrezette	rouge	2010	★★★★
19,90 €	Madiran	Château Montus	rouge	2011	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
5,95 €	Touraine	Terroir des Silices Gamay Domaine de la Charmoise	rouge	2015	★★★★
6,50 €	Saumur-Champigny	Domaine de la Perruche	rouge	2015	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
10,99 €	Saint-Joseph	M. Chapoutier	rouge	2014	★★★
	VINS ÉTRANGERS				
26 €	Italie Passito di Pantelleria	Sangue d'Oro Carole Bouquet	blanc	2014	★★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle


2010
CHATEAU
TROTTE VIEILLE
Premier Grand-Cru Classé
Saint-Emilion

Casino : millésimes anciens en magasin et grands crus sur commande

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Nous saluons avec enthousiasme le grand nombre de millésimes proposés.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Le faible nombre de vins bio est regrettable.

PRIX : ★★★★★
Accessibles, les premiers vins sont vendus à moins de 2 €. Un prix hors-concours.

Si le groupe Casino est fier de présenter dans ses rayons un Château Mouton Rothschild 2011 à 499 €, plus d'un tiers de la sélection de vins est en réalité vendu à moins de 5 €. Par ailleurs, le prix moyen (grands crus compris) des bouteilles proposées est de 12,12 €. Au total, l'offre de Casino se compose de 963 vins, dont 31 champagnes. L'ensemble est décliné au sein d'un catalogue national et de huit catalogues régionaux. La variété des millésimes proposés, qui vont de 2004 à 2015, est tout à fait admirable. On peut toutefois regretter qu'il n'y ait que 19 références de vins biologiques : c'est un peu mince par rapport à la concurrence. Cette année, Casino met aussi en avant une quinzaine de vins portugais et propose 68 grands crus à la vente, sur commande uniquement. Comme les années précédentes, les "Grandes Réserves du Club des Sommeliers", fruit de l'association entre des domaines reconnus et le groupe Casino, sont mises à l'honneur. Les vins sont élaborés par des ténors des appellations, comme le sancerre, qui porte la signature d'Alphonse Mellot (14,95 €).

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Bouchard Père & fils 2013
Beaune 1er cru



D.R.

« Gourmand et sur le fruit, ce beaune est une bonne entrée en matière. »

19,90 €

▼ ACHAT MALIN

16,90 €

« Une bouche ample et épicée dans ce vin gourmand et digeste. »



D. R.

Domaine Rieflé, Zinnkoepflé Vendanges tardives 2012
Gewurztraminer Grand cru

CASINO De bonnes affaires en Club des Sommeliers

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
16,90 €	Gewurztraminer Grand cru	Zinnkoepflé Vendanges tardives Domaine Rieflé	blanc	2012	★★★★★
	BORDEAUX				
6,90 €	Côtes de Bourg	Cuvée Amélie Château Grand Launay	rouge	2015	★★★★
9,95 €	Haut-Médoc	Moulins de Citran	rouge	2006	★★
12,90 €	Médoc	La Chapelle de Potensac Château Potensac	rouge	2010	★★★★
15,90 €	Saint-Émilion Grand cru	Club des Sommeliers Château de Pressac	rouge	2011	★★★
18,90 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Cadet-Piola	rouge	2006	★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
8,95 €	Chablis	Les Ammonites par Éric Beaumard	blanc	2015	★★★
12,90 €	Marsannay	Dominique Laurent	rouge	2014	★★★
19,90 €	Beaune 1er cru	Bouchard Père et Fils	rouge	2013	★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
3,90 €	Faugères	Domaine Sylvain Mas	rouge	2014	★★★
5,10 €	Corbières	Arnaud de Berre Château de Lastours	rouge	2013	★★★
5,50 €	Muscat de Rivesaltes	Château Saint-Roch	blanc	2015	★★
	SUD-OUEST				
9,90 €	Monbazillac	Les Pins Château Tirecul La Gravière	blanc	2013	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
6,95 €	Saumur-Champigny	Château de Parnay	rouge	2015	★★★
8,95 €	Pouilly-Fumé	Les Chênes Domaine Les Chaumes	blanc	2015	★★
10,95 €	Saumur-Champigny	Club des Sommeliers Le Hureau	rouge	2014	★★★
14,95 €	Sancerre	Club des Sommeliers Alphonse Mellot	blanc	2015	★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
4,70 €	Ventoux	Domaine de Cambadès	rouge	2015	★★
6,50 €	Côtes du Rhône Villages Cairanne	Tardieu-Laurent Les Lauzières	rouge	2015	★★★
17,90 €	Châteauneuf-du-Pape	Terre d'Ancêtres Domaine de Fontavin	rouge	2014	★★
18,50 €	Cornas	Terroirs du Vent Jean-Luc Colombo	rouge	2014	★★
	VINS ÉTRANGERS				
8,95 €	Portugal Douro	Quinta Fronteira	rouge	2013	★★
11,95 €	Portugal Beira Interior	Quinta do Cardo Touriga Nacional Reserva	rouge	2012	★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

Intermarché Intermarché tente de fidéliser sa clientèle avec les valeurs sûres

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Avec 836 références, Intermarché tient ses promesses.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★(★)
La qualité est au rendez-vous sur certaines régions.

PRIX : ★★★★
Les vins sont abordables.

Pas de star de la sommellerie ou de la gastronomie pour choisir les meilleurs vins ici, mais trois œnologues salariés des Mousquetaires qui ont sillonné les différents vignobles de l'Hexagone. Sur les 3 500 crus dégustés pendant trois mois, les trois compères en ont retenu 836 cette année pour les foires aux vins d'Intermarché et ses 1 700 points de vente. L'ambition de l'enseigne cette année est de monter en gamme et fidéliser une clientèle d'amateurs éclairés face à la concurrence féroce exercée par les ténors des foires aux vins que sont E.Leclerc, Carrefour et Auchan. Pour cela, l'offre s'appuie surtout sur de belles étiquettes bordelaises. Des crus classés abordables, comme les Châteaux Cantemerle (21,35 € le 2012) et Haut-Batailley (25,90 € le 2012), et des crus bourgeois abordables. Dans les autres vignobles, on trouvera peu de valeur sûres comme à Bordeaux, mais de jolies découvertes dans les cuvées de vignerons. Exit par exemple les grands bourgognes produits par les négociants réputés, des bouteilles souvent chères. La priorité est mise ici sur des vins à prix abordables. Attention, les dates sont courtes : du 6 au 18 septembre seulement.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Château Haut-Batailley 2012
Pauillac



« Un beau pauillac classique de belle classe et qui reste abordable. »

25,90 €

▼ ACHAT MALIN

8,50 €

« Plein et précis, belle tension en finale. À boire dans deux ans. »



D.R.

Mas Amiel Autres Terres 2014
Côtes du Roussillon Villages

INTERMARCHÉ Très belles étiquettes bordelaises

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
6,50 €	Castillon Côtes de Bordeaux	Héritage de la Couspaude	rouge	2014	★★★
9,50 €	Francs Côtes de Bordeaux	Château de Francs Les Cerisiers	rouge	2012	★★★
10,75 €	Haut-Médoc	Château du Taillan	rouge	2012	★★★★
12,50 €	Fronsac	Château La Rivière	rouge	2014	★★★
17,50 €	Moulis	Château Branas Grand-Poujeaux	rouge	2014	★★★★
18,95 €	Margaux	Château Deyrem Valentin	rouge	2014	★★★
19,50 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Grand Pontet	rouge	2014	★★★★
21,35 €	Haut-Médoc	Château Cantemerle	rouge	2012	★★★★★
23,95 €	Pessac-Léognan	Château Larrivet Haut-Brion	rouge	2014	★★★★
24,90 €	Médoc	Goulée by Cos d'Estournel	rouge	2014	★★★
25 €	Sauternes	Château Nairac	blanc	2010	★★★
25,90 €	Pauillac	Château Haut-Batailley	rouge	2012	★★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
5,95 €	Morgon	Domaine des Souchons	rouge	2015	★★★★
6,29 €	Moulin-à-Vent	Domaine des Fontaines	rouge	2015	★★★
14,95 €	Côtes de Nuits Villages	Rémi Seguin	rouge	2015	★★★
14,95 €	Santenay	Vieilles vignes Les Frères Muzard	rouge	2015	★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
7,80 €	Languedoc-Grès de Montpellier	Mas de Lunès	rouge	2013	★★★
8,50 €	Côtes du Roussillon Villages	Autres Terres Mas Amiel	rouge	2014	★★★★★
	SUD-OUEST				
4,95 €	Cahors	Clos des Batuts	rouge	2014	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
7,49 €	Saint-Nicolas de Bourgueil	Domaine Jamet	rouge	2015	★★
7,95 €	Saumur-Champigny	Clos de la Folie Château de Parnay	rouge	2015	★★★
12,50 €	Pouilly-Fumé	Pierre à Fusil Domaine Bouchie Chatellier	blanc	2015	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
6,75 €	Beaumes-de-Venise	Domaine de la Chêneraie	rouge	2015	★★★★
8,35 €	Vacqueyras	Domaine de la Pertiane	rouge	2015	★★★
27,50 €	Condrieu	La Viennoise Les Farnauds	blanc	2015	★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

E.LECLERC E.Leclerc, une sélection nationale et des pépites en régions

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★★
L'offre la plus large de la grande distribution.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Une sélection de bon niveau. Dommage, néanmoins, qu'il n'y ait que 35 "Incroyables".

PRIX : ★★★★★
Compte tenu du nombre de vins (près de 3 200), les prix sont très variés.

Pour sa 43e édition, l'inventeur des foires aux vins (en 1973) a mis les petits plats dans les grands. Sa sélection nationale compte 191 vins, que l'on retrouvera dans tous les magasins de France. S'y ajoutent les références choisies régionalement par les différentes centrales d'achats, ce qui représente un total astronomique de 3 200 vins, selon l'enseigne. Ces offres régionales sont toujours très riches, particulièrement dans la région bordelaise et dans le Languedoc. La foire aux vins est parrainée une nouvelle fois par le Meilleur sommelier du monde 2007, le Suédois Andreas Larsson, qui a choisi, avec les acheteurs habituels de l'enseigne, 35 coups de cœur, baptisés "Les Incroyables". Ces très belles cuvées sont proposées à des prix abordables. Enfin, comme l'an dernier, il sera possible de commander son vin sur Ma Cave, le site de l'enseigne (www.vin.e-leclerc.com/vente-vin). Vous pourrez récupérer ensuite les bouteilles dans le magasin le plus proche de chez vous.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Château Doisy Daëne 2014
Sauternes



« Le terroir de Barsac offre des notes subtiles de fruits blancs. Ce vin défiera le temps. »

36,95 €

▼ ACHAT MALIN

13,50 €

« Ce cru bourgeois en pleine renaissance est admirable en 2014. Fruité, épicé, gourmand, il est souple en bouche. »



Château de Malleret 2014
Haut-Médoc

E.LECLERC L'une des plus belles sélections

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
6,95 €	Blaye Côtes de Bordeaux	Prestige Château Petit Boyer	rouge	2015	★★★★
13,50 €	Haut-Médoc	Château de Malleret	rouge	2014	★★★★★
14,90 €	Graves	Cuvée Caroline Château de Chantegrive	blanc	2015	★★★★
15,95 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Boutisse	rouge	2014	★★★★
18,25 €	Saint-Estèphe	Château Petit-Bocq	rouge	2014	★★★★
21,90 €	Pessac-Léognan	Château Seguin	rouge	2014	★★
36,95 €	Sauternes	Château Doisy Daëne	blanc	2014	★★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
6,95 €	Morgon	Côte de Py Vieilles vignes Arnaud Aucœur	rouge	2015	★★★
7,65 €	Moulin-à-Vent	Vieilles vignes Domaine des Laures	rouge	2015	★★★
13,80 €	Pouilly-Fuissé	Les Vignes du Château Domaine Dutron & Fils	blanc	2015	★★
19,50 €	Santenay 1er cru	Les Cabottes Les Frères Muzard	rouge	2014	★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
5,50 €	Fitou	Champ des Sœurs Domaine de l'Ardoisière	rouge	2015	★★★
5,95 €	Faugères	Les Vignes Courbes Domaine de Fenouillet	rouge	2014	★★★★
9,95 €	Côtes du Roussillon	Pur Schiste Mas Amiel	rouge	2015	★★★★★
	PROVENCE				
5,95 €	Côtes de Provence	Cuvée Mathilde Château Mentonne	rosé	2015	★★★★
	SUD-OUEST				
4,75 €	Cahors	Clos des Batuts	rouge	2015	★★★
7,50 €	Madiran	Château Laroche Bergan	rouge	2014	★★
13,30 €	Monbazillac	Domaine de l'Ancienne Cure	blanc	2013	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
7,60 €	Saumur-Champigny	Le Chaumont Domaine de la Perruche	rouge	2015	★★★
7,90 €	Chinon	Domaine de la Morandière	rouge	2015	★★
7,95 €	Ménetou-Salon	Les Petites Plantes	blanc	2015	★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
8,45 €	Crozes-Hermitage	Esprit de Granit Cave de Tain	rouge	2015	★★
18,50 €	Cornas	Terroirs du Vent Jean-Luc Colombo	rouge	2014	★★
29,50 €	Côte-Rôtie	Les Sans Marche	rouge	2014	★★★
	VINS ÉTRANGERS				
12,95 €	Argentine Valle de Uco Mendoza	Clos de Los Siete	rouge	2013	★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

MONOPRIX Monoprix fait voyager ses clients avec ses couleurs décalées

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★(★)
La sélection est pointue, très internationale et présente une belle offre de vins bio.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★★
Une sélection de qualité, orientée vers les bouteilles étrangères et le bio/biodynamique.

PRIX : ★★★
Ce ne sont pas ceux des hard-discounteurs, mais la sélection est adaptée aux amateurs.

Fidèle à son image d'enseigne urbaine et haut de gamme, Monoprix propose cette année 280 vins durant sa foire d'automne. L'enseigne veut surprendre sa clientèle tout en conservant son esprit caviste. Ainsi, dans les rayons, les amateurs pourront découvrir des cuvées espagnoles, italiennes, australiennes, allemandes ou autrichiennes, comme une multitude d'invitations au voyage gustatif. Son offre inclut également des vins aux couleurs décalées dans certaines appellations comme ce côtes-de-nuits blanc de chez Albert Bichot. L'enseigne multiplie aussi les cuvées en bio et en biodynamie, puisque 25 % des vins sont certifiés. Parmi les belles surprises, le muscadet Clos du Milieu 2014 du domaine Pierre Luneau-Papin à 7,90 € ou, plus exotique, le Penfolds Koonungahill Shiraz 2014 d'Australie à 9,90 €. Citons encore l'un des rares champagnes bio de qualité, le Leclerc-Briant brut à 26,90 euros.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Louis Jadot, Bressandes 2013
Beaune 1er cru



D.R.

« Il demande 2-3 ans de cave pour s'épanouir, mais c'est déjà une très jolie bouteille. »

34,90 €

▼ ACHAT MALIN

9,35 €

« Séduisant, plein, mûr et long en bouche, il est porté par de belles notes de fruits mûrs. »



D.R.

Château Thivin, Reverdon 2015
Brouilly

MONOPRIX La Vallée de la Loire se distingue

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
8,60 €	Riesling	Cave de Ribeauvillé	blanc	2014	★★★★
	BORDEAUX				
9,90 €	Côtes de Bourg	Dauvergne et Ranvier	rouge	2015	★★★
14,90 €	Saint-Estèphe	Dauvergne et Ranvier	rouge	2014	★★
24,50 €	Castillon Côtes de Bordeaux	Clos du Puy Arnaud	rouge	2012	★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
8,20 €	Beaujolais	Domaine Cheysson	rouge	2015	★★
9,35 €	Brouilly	Reverdon Château Thivin	rouge	2015	★★★
10,50 €	Morgon	Côte de Py Domaine Piron	rouge	2015	★★★
16,90 €	Mercurey 1er cru	En Sazenay Château de Mercey	rouge	2014	★★
34,90 €	Beaune 1er cru	Bressandes Louis Jadot	rouge	2013	★★★★★
35 €	Nuits-Saint-Georges	Château Gris Les Terrasses Albert Bichot	blanc	2013	★★★★
	CHAMPAGNE				
26,90 €	Champagne	Leclerc-Briant	blanc	-	★★★
	JURA				
13,25 €	Arbois	La Cave de la Reine Jeanne	blanc	2013	★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
15,90 €	Côtes du Roussillon Villages	Cine Panettone Clot de l'Oum	rouge	2014	★★★
	PROVENCE				
8,50 €	Côtes de Provence	L'Argentière Château des Bormettes	rosé	2015	★★★
	SUD-OUEST				
7,95 €	Cahors	La Tour Château de Chambert	rouge	2014	★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
7,90 €	Chinon	Domaine Fabrice Gasnier	rosé	2015	★★★
7,90 €	Muscadet	Clos du Milieu Domaine Pierre Luneau-Papin	blanc	2014	★★★★
8,90 €	Ménetou-Salon	L'Envolée Laurence Clément	blanc	2015	★★★★
10,90 €	Coteaux du Giennois	Domaine Florian Roblin	rouge	2015	★★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
5,20 €	Ventoux	Sérail In Fine Caravinsérail	rouge	2014	★★
	VINS ÉTRANGERS				
9,90 €	Australie South Australia	Koonunga Hill Shiraz Penfold	rouge	2014	★★★★
10,20 €	Autriche	Beck in Red Beck	rouge	2012	★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle



Système U valorise les vignerons de Bordeaux et de la Loire

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
La large sélection de l'enseigne est axée sur les vins abordables.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Nous saluons particulièrement le choix de mettre en avant des vins de vignerons.

PRIX : ★★★★(★)
Ils restent accessibles.

Pour cette édition 2016, Système U a élaboré une large sélection de plus de 900 vins, mais seuls 30 % d'entre eux seront présents dans tous les magasins de l'enseigne. Le reste des références sera réparti au gré des régions dans les 860 magasins français. Système U profite du très beau millésime 2015 pour proposer cette année un large choix de vins bordelais à prix abordables, loin des grands châteaux et des crus classés proposés par la concurrence. On retrouve cette volonté de mettre en avant les vignerons dans les sélections de vins des vallées de la Loire et du Rhône. Comme lors des éditions précédentes, Système U renouvelle ses partenariats avec les producteurs au sein de sa gamme Club des Vins et Terroirs, qui met l'accent sur des cuvées piochées parmi des domaines de qualité. Enfin, dès le mois de septembre, Système U propose une série de sept vins en Bag in Box (trois litres) des principales régions de France, dont le prix est compris entre 13 et 20 €.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Decelle-Villa 2014
Savigny-lès-Beaune



D. R.

« Désaltérant, il éveille les papilles grâce à ses arômes de fruits rouges et ses tanins souples. »

16,50 €

▼ ACHAT MALIN

24,95 €

« Puissant et épicé, avec une belle concentration de fruit, ce porto viril sera délicieux accompagné d'un cigare. »



D. R.

Quinta Da Romaneira 2004
Porto (Portugal)

SYSTÈME U Foncez sur les vins du Languedoc

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
8,70 €	Médoc	Château Lestruelle	rouge	2014	★★★★★
9,50 €	Côtes de Bordeaux	Château Reynon	rouge	2011	★★★★★
12,75 €	Pessac-Léognan	Baron de Rouillac	rouge	2013	★★★
13,20 €	Haut-Médoc	Château Cambon La Pelouse	rouge	2014	★★★★
14,95 €	Margaux	Château Paveil de Luze	rouge	2014	★★★★★
19,95 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Yon-Figeac	rouge	2014	★★★★
29,90 €	Fronsac	Château La Rivière (magnum)	rouge	2012	★★★
29,90 €	Moulis	Château Maucaillou (magnum)	rouge	2014	★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
7,50 €	Mâcon Villages	Bastion de l'Oratoire Maison Chanson Père et fils	blanc	2014	★★★★★
7,90 €	Morgon	La Chanaise Dominique Piron	rouge	2015	★★★★
16,50 €	Savigny-lès-Beaune	Decelle-Villa	rouge	2014	★★★★★
	CHAMPAGNE				
18,95 €	Champagne	Cuvée Spéciale Nicolas Feuillatte	blanc	2008	★★★★★
29,90 €	Champagne	Brut Nature Ayala	blanc	-	★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
6,45 €	Pic Saint-Loup	Domaine de Villeneuve	rouge	2015	★★★
6,95 €	Terrasses du Larzac	Les Oliviers Château La Sauvageonne	rouge	2013	★★★★
9,95 €	Collioure	Notre Dame des Anges	rouge	2014	★★★★
10,70 €	Coteaux du Languedoc	Devois des Agneaux (magnum)	rouge	2014	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
5,50 €	Touraine	L'Enclos des Charmes	rouge	2015	★★★★
8,50 €	Anjou	La Vie est Belle Nicolas Reau	rouge	2015	★★★★
8,50 €	Ménetou-Salon	Première Lune Laurence Clément	blanc	2015	★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
3,85 €	Lubéron	Vin Gourmand Dauvergne et Ranvier	blanc	2015	★★★
5,45 €	Côtes du Rhône	Réserve Famille Perrin	blanc	2015	★★★
17,95 €	Châteauneuf-du-Pape	Tardieu-Laurent	rouge	2014	★★★
19,95 €	Châteauneuf-du-Pape	Domaine de Cristia	rouge	2013	★★★★
	VINS ÉTRANGERS				
24,95 €	Portugal Porto	Quinta Da Romaneira	rouge	2004	★★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

DU 8 AU 14 OCTOBRE 2016

Biocoop : tout en bio et des prix très modérés

Le premier réseau d'épiceries de produits issus de l'agriculture biologique ne manque pas le rendez-vous des foires aux vins. Biocoop présente une offre entièrement dédiée aux vins bio, avec aussi quelques vins nature (élaborés sans soufre). 47 cuvées ont été sélectionnées par les responsables de l'enseigne. Cette année, plus de 80 % des magasins Biocoop participent à la foire aux vins.

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



10,85 €

« Souple, sur des notes de fruits noirs et de réglisse, à boire dans les deux ans. »

Vignobles Despagne-Rapin Les Piliers de Maison Blanche 2013
Montagne-Saint-Émilion

BIOCOOP Un pouilly-fuissé qui vaut le détour

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
19,95 €	Gewurztraminer Grand cru	Steingrübler Domaine André Stentz	blanc	2013	★★★
	BORDEAUX				
7,99 €	Bordeaux	Château Laubarit	rouge	2015	★★
10,85 €	Montagne-Saint-Émilion	Les Piliers de Maison Blanche Vignobles Despagne-Rapin	rouge	2013	★★★★
10,99 €	Côtes de Bourg	Les Demoiselles de Falfas Château Falfas	rouge	2015	★★★
	BOURGOGNE				
16,50 €	Pouilly-Fuissé	Maison du Villard Château de Lavernette	blanc	2014	★★★★
19,50 €	Santenay	Clos des Cornières Domaine Chapelle	rouge	2013	★★★
	SUD-OUEST				
7,50 €	Madiran	Domaine Labranche Laffont	rouge	2013	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
13,45 €	Cour-Cheverny	Cuvée Terra Laura Domaine Eugène Semeria	blanc	2015	★★★★

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★
47 vins sont proposés, et tous les magasins de l'enseigne ne participent pas à la foire.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Naturellement, la gamme est uniquement composée de vins bio.

PRIX : ★★★★(★)
Ils sont compris entre 4,80 € et 28 €.

DU 16 AU 25 SEPTEMBRE 2016

Carrefour Contact, 2014 et 2015 valent le coup

La marque de proximité du groupe Carrefour profite à plein des synergies entre les enseignes du groupe, et propose de nombreuses étiquettes en commun. L'enseigne présente aussi sa propre sélection : 130 références majoritairement issues des millésimes 2014 et 2015 de 3,20 à 30 €, dont une vingtaine de cuvées bio.

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF

24,90 €

« Ce liquoreux à maturité affiche des notes d'agrumes et de fruits confits. »





Domaine Muré, Clos Saint Landelin 2008
Gewurztraminer VT

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★(★)
Satisfaisante pour une enseigne de proximité.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Nous saluons la mise en avant des vins bio.

PRIX : ★★★★(★)
On trouve peu de références bon marché, et la sélection s'étend jusqu'à 30 €.

CARREFOUR CONTACT Un chablis chatoyant

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
24,90 €	Gewurztraminer	Vendanges Tardives Clos Saint Landelin Domaine Muré	blanc	2008	★★★★★
	BORDEAUX				
4,20 €	Bordeaux	Château de l'Orangerie	rouge	2014	★★★
11,90 €	Saint-Estèphe	Le Charme de Ladouys	rouge	2014	★★★
	BOURGOGNE				
6,30 €	Crémant de Bourgogne	La Grande Cuvée Brut Veuve Ambal	blanc	-	★★★
10,90 €	Chablis	Pierre de Préhy Domaine Brocard	blanc	2015	★★★★
	LANGUEDOC				
4,95 €	Minervois	Grande Réserve Château Remaury	rouge	2015	★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
4,90 €	Côtes du Rhône Villages	Valréas Domaine Montmartel	rouge	2015	★★★

Netto met l'accent sur les accords mets-vins

Netto s'est offert pour cette édition 2016 les conseils de Julia Sedefjian, chef des *Fables de la Fontaine* (Paris VIIe). Plus jeune étoilée de France (elle a 21 ans !), elle a concocté des recettes inédites adaptées aux vins proposés durant la foire ; elles seront disponibles gratuitement dans les magasins. Au total, l'enseigne Netto propose 130 références, dont 25 coups de cœur.

NETTO Des rouges de bonne qualité

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
3,79 €	Riesling	A. Rebstein	blanc	2015	★★★
	BORDEAUX				
3,99 €	Lussac-Saint-Émilion	L'Enclos Château La Perrière	rouge	2014	★★
4,89 €	Blaye Côtes de Bordeaux	Château La Roche Bazin	rouge	2014	★★★
12,50 €	Saint-Estèphe	Château Tour de Pez	rouge	2007	★★★★
	BOURGOGNE				
5,99 €	Petit Chablis	Union des Viticulteurs de Chablis	blanc	2014	★★★
	LANGUEDOC				
2,15 €	Corbières	Château de Moux	rouge	2015	★★
	SUD-OUEST				
4,50 €	Fronton	Château Joliet	rouge	2014	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
2,99 €	Coteaux d'Ancenis	Domaine du Haut Fresne	rouge	2015	★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



4,50 €

« Un vin pulpeux et souple aux splendides notes épicées. Idéal sur des viandes. »

Château Joliet 2014
Fronton

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
Netto a réduit son offre cette année.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Quelques belles surprises ; les recettes inédites adaptées aux vins sont un bon point.

PRIX : ★★★★
La majorité des vins est à moins de 5 €, et les vins haut de gamme sont rares.

DU 7 AU 18 SEPTEMBRE 2016

franprix

Franprix : des vins sélectionnés par ses clients

Depuis quelques années maintenant, Franprix organise une dégustation de ses vins par un panel de clients recrutés sur son site communautaire. Ainsi, en avril dernier, vingt-quatre cuvées ont été sélectionnées par trente clients du magasin et six sommeliers expérimentés. L'enseigne aux petits prix met en avant 143 vins cette année, dont un bon nombre provenant de vignerons indépendants.

FRANPRIX De beaux bourgognes à croquer

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
6 €	Gewurztraminer	Vignerons Saint-Hippolyte	blanc	2015	★★
	BORDEAUX				
9,99 €	Haut-Médoc	Château Bibian	rouge	2011	★★★
20 €	Pomerol	Château Thaillas	rouge	2007	★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
6,20 €	Mâcon-Azé	Baronne de Saint-Jean	blanc	2014	★★★★
22 €	Nuits-Saint-Georges	Domaine Nicolas Potel	rouge	2013	★★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
6 €	Faugères	Domaine Ollier	rouge	2014	★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
5,50 €	Touraine Gamay	Domaines Marionnet et Fils	rouge	2015	★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
35 €	Côte-Rôtie	M. Chapoutier Les Micas	rouge	2014	★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF





D. R.

22 €

« Le pinot s'exprime avec sincérité dans ce beau rouge. »

Domaine Nicolas Potel 2013
Nuits-Saint-Georges

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
La sélection est restreinte mais elle compte de nombreux vins bio. Une belle initiative.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Très bonne démarche : les coups de cœur attribués par les clients.

PRIX : ★★★★
Des cuvées abordables dès 2,49 €.

DU 8 AU 18 SEPTEMBRE 2016

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF

5,30 €

« Le grand millésime de Bordeaux à ne pas rater ! »



D. R.



Château Vrai caillou 2015
Bordeaux Supérieur

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★
Peu de vins par rapport à la concurrence.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
La sélection comprend uniquement des vins français, et met en avant de petits vignerons.

PRIX : ★★★★
Ils s'échelonnent de 2,50 € à 17,85 €.

LEADER PRICE

Leader Price affiche une offre très ramassée

Seuls 65 vins sont proposés au niveau national. Cette sélection limitée est toutefois augmentée de déclinaisons régionales (35 étiquettes réparties dans différentes régions). L'amateur pourra aussi se fier aux onze coups de cœur du regretté Jean-Pierre Coffe, choisis en février dernier par le pourfendeur de la malbouffe.

LEADER PRICE Le Sud-Ouest se distingue

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
5,30 €	Bordeaux Supérieur	Château Vrai Caillou	rouge	2015	★★★★
5,70 €	Haut-Médoc	Château Haut-Plantey	rouge	2014	★★★
	ROUSSILLON				
6,95 €	IGP Côtes catalanes	La Chapelle de Vespeille	rouge	2014	★★★
	SUD-OUEST				
5,95 €	Madiran	La Sauvagère	rouge	2011	★★★
9,50 €	Pacherenc du Vic-Bilh	Sélection du Vieux Pays	blanc	2015	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
5,95 €	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Château de la Thébaudière	blanc	2015	★★
28 €	Saumur-Champigny	Puy Notre Dame Château d'Eternes (les 6 bouteilles)	rouge	2012	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
4,95 €	Côtes du Rhône Villages	Laudun Le Sauvage	blanc	2015	★★★

Lidl s'éloigne de son image de hard-discount

En quelques années, Lidl est devenu l'un des principaux acheteurs de vins en Europe, afin de fournir ses magasins dans 26 pays. Ce volume considérable ne l'empêche pas de mettre en avant une offre davantage tournée vers le haut de gamme, qui casse l'image de hard-discounter de l'enseigne. À découvrir.

LIDL Une belle montée en gamme

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
6,49 €	Klevener de Heiligenstein	Sélection Lidl	blanc	2015	★★★
	BORDEAUX				
7,49 €	Graves	Château de Carolle	rouge	2013	★★★
15,99 €	Saint-Émilion Grand cru	Château Darius	rouge	2014	★★
16,49 €	Lalande-de-Pomerol	Château Jean de Gué	rouge	2014	★★★★★
18,99 €	Sauternes	Château d'Arche	blanc	2011	★★★★
	BOURGOGNE				
7,99 €	Mâcon Burgy	Domaine Fichet Les 3 Terroirs	blanc	2015	★★★★
9,99 €	Rully	La Combe Sélection Lidl	blanc	2015	★★★
	SUD-OUEST				
5,99 €	Cahors	Château La Reyne	rouge	2015	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
4,49 €	Côtes du Rhône Villages Valréas	Domaine Grande Bellane	rouge	2015	★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



D.R.

7,99 €

« Un nez délicat et une bouche fraîche, soulignée par des notes d'agrumes en finale. »

Domaine Fichet, Les 3 Terroirs 2015
Mâcon Burgy

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
Elle propose des types de vins très différents.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
La gamme monte clairement en qualité.

PRIX : ★★★★(★)
Moins élevés en magasin, ils peuvent atteindre 200 € sur le site internet (lidl.fr).

DU 9 AU 24 SEPTEMBRE 2016

MATCH Match fait un gros plan sur les vins de France

Cette enseigne de supermarchés très bien implantée dans le nord et l'est de la France, ainsi qu'en Belgique et au Luxembourg, où sont également organisées des foires aux vins, propose près de 360 références dans ses 112 magasins hexagonaux. Accessible, la sélection est principalement axée sur les vins français.

MATCH Achetez les 2013 en priorité

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
6,80 €	Alsace Crémant d'Alsace	Wolfberger brut	blanc	-	★★★★★
	BORDEAUX				
5,49 €	Blaye Côte de Bordeaux	Château Terre Blanque	rouge	2014	★★★★
10,90 €	Haut-Médoc	Château Larose Trintaudon	rouge	2014	★★★★
13,49 €	Haut-Médoc	Château d'Agassac	rouge	2013	★★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
19,99 €	Aloxe-Corton	Les Brunettes et Planchots Château de Santenay	rouge	2013	★★★★★
	PROVENCE				
4,95 €	Côtes de Provence	Château Roche Soleil	rosé	2015	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
6,75 €	Coteaux du Layon	F de Fesles Château de Fesles	blanc	2015	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
4,49 €	Côtes du Rhône Villages	Séguret La Porte des Vents	rouge	2015	★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



6,80 €

« Un crémant vineux et vivant en bouche, aux notes de fruits blancs. Très abordable. »

Wolfberger, Brut
Crémant d'Alsace

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Elle est centrée sur les vins français.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Match propose de belles valeurs sûres dans les derniers millésimes.

PRIX : ★★★★(★)
Cette offre globalement accessible est dominée par les vins à moins de 10 €

DU 30 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE 2016

SIMPLY MARKET Simply Market joue la carte de la solidarité

Le magasin de proximité présente cette année 420 étiquettes, réparties entre une offre nationale (270 références) et cinq offres régionales (150 vins). Elle met en avant dix cuvées provenant d'Établissements et services d'aide par le travail, élaborés par des personnes handicapées, reconnaissables à leur logo "Les Vins Solidaires".

SIMPLY MARKET Des bordeaux prêts à boire

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
8,99 €	Côtes de Bourg	Château Brûlesécaille	rouge	2014	★★★★
9,99 €	Canon-Fronsac	Château Toumalin	rouge	2012	★★★★★
15,50 €	Haut-Médoc	Château Coufran	rouge	2010	★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
6,39 €	Mâcon	Mancey Domaine Chapuis	rouge	2015	★★
9,99 €	Hautes-Côtes de Beaune	Cuvée Sainte-Catherine Domaine Labry	rouge	2014	★★★
	LANGUEDOC				
4,99 €	Languedoc	Domaine Georges Bertrand	rouge	2014	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
4,95 €	Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	Château des Gautronnières	blanc	2015	★★★
10,99 €	Pouilly-Fumé	Domaine Hubert Brochard	blanc	2014	★★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF

9,99 €



« Un vin classique, épicé et très fronsadais dans l'âme. »

Château Toumalin 2012
Canon-Fronsac

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
Assez large, elle est principalement composée de vins abordables.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Le soutien aux "Vins Solidaires", élaborés par des personnes handicapées, est à saluer.

PRIX : ★★★★(★)
Intéressants, car peu de grandes étiquettes.



Le Repaire de Bacchus : de l'Afrique au Chili, l'invitation au voyage

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Moins étoffée qu'en grande distribution, mais de belle qualité.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★★
Un bon point pour l'ouverture sur les vins du monde et les nouvelles découvertes.

PRIX : ★★★★
Des offres intéressantes dans l'ensemble.

Le caviste parisien, également présent sur Internet, est un acteur majeur et dynamique des foires aux vins. Si bien qu'il n'est pas étonnant de voir l'enseigne sortir des sentiers battus pour offrir une gamme de vins différente. Ainsi, sur les 180 cuvées proposées du 30 août au 29 septembre, une trentaine sont des vins étrangers : Afrique du Sud, Argentine, Australie, Californie, Espagne, Chili sont au rendez-vous. Plus étonnant, des vins de Bulgarie, du Brésil et du Maroc répondent également présents pour cette édition 2016. Parmi les domaines français sélectionnés par Le Repaire de Bacchus, on retrouve des têtes connues, comme les côtes-du-marmandais d'Elian Da Ros (à 16,30 €), le côte-roannaise rouge N° 6 du domaine des Pothiers (à 9,60 € au lieu de 12 €), le champagne Lallier (cuvée R012, 29,70 € au lieu de 33 €). Les vins sont proposés dans les quarante caves de la région parisienne, mais aussi sur le site internet de l'enseigne (www.lerepairedebacchus.com). Un plus pour ceux qui habitent loin de l'Île-de-France.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Clos du Marquis 2011
Saint-Julien



D. R.

« Un saint-julien d'une grande finesse tannique. Magnifique. »

56 €

▼ ACHAT MALIN

9,60 €

« Expressif, ce vin est un régal avec ses notes de fruits frais. »



D. R.

Domaine des Pothiers, N°6 2015
Côte Roannaise

LE REPAIRE DE BACCHUS Une belle offre

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
13,60 €	Haut-Médoc	Château Reynats	rouge	2010	★★★★
17,20 €	Saint-Émilion Grand cru	Château de Monturon	rouge	2012	★★★
19,95 €	Pessac-Léognan	Château Rouillac	rouge	2010	★★★★★
56 €	Saint-Julien	Clos du Marquis	rouge	2011	★★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
9,90 €	Bourgogne	Domaine Romy	blanc	2014	★★★★★
16,60 €	Bouzeron	Maison Louis Jadot	blanc	2014	★★★★
19,90 €	Rully 1er cru	La Fosse Domaine Belleville	blanc	2012	★★★★
20 €	Moulin-à-Vent	Château Moulin-à-Vent	rouge	2009	★★★
	CHAMPAGNE				
28,80 €	Champagne	Brut Nature Janisson	blanc	-	★★★★
29,70 €	Champagne	R012 Lallier	blanc	-	★★★★★
35,50 €	Champagne	N°739 Jacquesson	blanc	-	★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
14,60 €	La Clape	Les Ammonites Mas du Soleilla	rouge	2014	★★★★
19,90 €	Collioure	Oriental Domaine de la Rectorie	rouge	2014	★★★★
	PROVENCE ET CORSE				
9,90 €	Corse	Alliance N°1 Clos d'Orléa	blanc	2015	★★★
66 €	VDP Bouches-du-Rhône	Domaine de Trévallon	rouge	2005	★★★★
	SUD-OUEST				
16,30 €	Côtes du Marmandais	Elian Da Ros	rouge	2013	★★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
8,90 €	Saumur	Domaine de La Fuye	rouge	2015	★★★★★
9,60 €	Côte Roannaise	N°6 Domaine des Pothiers	rouge	2015	★★★★★
11 €	Savennières	Les Fougeraies Domaine Dhommé	blanc	2014	★★★★
33 €	Pouilly-Fumé	Barre à Mine Domaine Redde	blanc	2014	★★★★
37,80 €	Sancerre	Génération XIX Domaine Alphonse Mellot	blanc	2013	★★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
17,90 €	Saint-Péray	Domaine Gaillard	blanc	2014	★★★★
19,50 €	Côtes du Rhône	Stéphane Ogier La Rosine	rouge	2014	★★★★★
35,90 €	Condrieu	Domaine Christophe Pichon	blanc	2014	★★★
60 €	Châteauneuf-du-Pape	Château de Beaucastel	rouge	2009	★★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

DU 22 AOÛT AU 15 OCTOBRE 2016



Intercaves mêle le vin aux bières et spiritueux

Ce réseau de cent cavistes, qui appartient depuis 2011 à la maison Richard, cherche à changer son image. Intercaves part ainsi à la conquête de nouveaux territoires gustatifs en proposant cette année, durant sa foire aux vins, des bières et spiritueux artisanaux français et américains. Du côté des vins, on trouvera quelques belles surprises parmi les références proposées.

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



23,90 €

« Ce vin expressif affiche beaucoup de rondeur grâce à un élevage soigné. »

Domaine Billard, La Combe Bazin 2015
Saint-Romain

INTERCAVES Offrez-vous un champagne !

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
11 €	Côtes de Bourg	Piment d'Escalette	rouge	2014	★★★
59 €	Saint-Julien	Château Saint-Pierre	rouge	2006	★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
12 €	Brouilly	Château des Tours	rouge	2014	★★★
23,90 €	Saint-Romain	La Combe Bazin Domaine Billard	blanc	2015	★★★★
	CHAMPAGNE				
46,50 €	Champagne	Brut Blanc de noirs Philipponnat	blanc	2008	★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
7,90 €	Cabardès	Réserve Domaine Maurel	rouge	2014	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
19,90 €	Sancerre	Domaine Nozay	blanc	2015	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
11,95 €	Côtes du Rhône Villages	Les Cassagnes de la Nerthe	rouge	2013	★★★

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
Éclectique, elle est centrée sur les vins de France mais limitée dans son ampleur.
QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
On se régalera avec les bières artisanales.
PRIX : ★★★
Dans l'ensemble, des prix assez élevés.

DU 7 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2016

NICOLAS Nicolas convainc avec ses tarifs aimables

La première chaîne de cavistes en France (propriété du groupe Castel) a orienté sa sélection vers les petits prix pour cette édition. La moitié des 85 vins proposés sont à moins de 10 €. Certaines grandes bouteilles, comme le vosne-romanée Aux Croix de Bouchard Père & fils (39,70 €), seront prisées des amateurs.

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF

8,30 €

« Un rouge très mûr, épicé et boisé, encore ferme mais accessible. Pour découvrir le Chili. »



Baron Philippe de Rothschild, Anderra
Valle Central (Chili)

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
Avec seulement 85 vins, le leader des cavistes pourrait mieux faire.
QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Quelques belles bouteilles à ne pas manquer.
PRIX : ★★★★
L'attention portée aux petits prix est une excellente initiative.

NICOLAS Une quarantaine de vins à moins de 10 €

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
12,90 €	Moulin-à-Vent	Domaine de Rochegrès Albert Bichot	rouge	2014	★★★
14,50 €	Chablis	Champréaux William Fèvre	blanc	2014	★★★
16,20 €	Côtes de Beaune Villages	Roches Noires Domaine Roux Père et Fils	rouge	2014	★★★
31,50 €	Beaune 1er cru	Domaine Chanson	rouge	2013	★★★
39,70 €	Vosne-Romanée	Aux Croix Bouchard Père & fils	rouge	2014	★★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
9 €	La Clape	Art de Vivre Château L'Hospitalet	rouge	2014	★★★★
9,95 €	Limoux	Le Petit Toqué Sieur d'Arques	blanc	2013	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
19,50 €	Saint-Joseph	Domaine Courbis	rouge	2013	★★★★
	VIN ÉTRANGER				
8,30 €	Chili Valle Central	Anderra Baron Philippe de Rothschild	rouge	-	★★★

Avec La Vignery, de belles affaires dans le Rhône

En octobre 2016, La Vignery ouvrira son quinzième magasin en région parisienne, à Plaisirs, dans les Yvelines. La sélection fait la part belle aux bordeaux, dont des millésimes prêts à boire (2007 et 2008). D'excellentes affaires sont à découvrir notamment en vallée du Rhône (Saint-Péray, Saint-Joseph, Côtes du Rhône).

LA VIGNERY Des bordeaux prêts à boire

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
9,98 €	Moulis	Château Duplessis	rouge	2012	★★★★★
13,45 €	Castillon côtes de bordeaux	Château Ampélia	rouge	2012	★★★★
14,45 €	Listrac	Château Fourcas-Dupré	rouge	2008	★★★
39,96 €	Médoc	Château Haut-Condissas	rouge	2009	★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
9,35 €	Saint-Véran	Croix de Montceau Vignerons des Terres Secrètes	blanc	2014	★★★★
13,39 €	Santenay	Le Foulot Domaine Prieur-Brunet	rouge	2014	★
	LANGUEDOC				
10,72 €	Minervois La Livinière	Cantilène Château Sainte Eulalie	rouge	2013	★★
	SUD-OUEST				
12,51 €	Madiran	Argile Rouge Alain Brumont	rouge	2007	★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
7 €	Côtes du Rhône Villages	Laudun Les Dolia Cave de Laudun Chusclan	rouge	2014	★★★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



13,45 €

« Un délicieux castillon sans esbroufe de bois, au fruit qui a finement évolué vers des saveurs juteuses et franches. »

Château Ampélia 2012
Castillon
Côtes de Bordeaux

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
400 références de France et de l'étranger.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Bordeaux domine la sélection, avec notamment des 2014 à prix abordables.

PRIX : ★★★★
Avec plus de 80 références à moins de 15 €, d'excellentes affaires sont à réaliser.

LAVINIA Lavinia, le bio à l'honneur et le service en plus

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Sans doute la plus large parmi les cavistes.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★★
Les vins bio et l'ouverture sur les étiquettes du monde sont un atout non négligeable.

PRIX : ★★★
Ils sont un peu plus élevés que la concurrence mais le service est haut de gamme.

Le plus grand caviste de Paris affirme haut et fort sa volonté de promouvoir les vins bio. Sur 330 vins proposés, 60 % sont certifiés en agriculture biologique, soit près de 200 vins, dont de très belles étiquettes. De surcroît, Lavinia met en place cette année son "personnal wine shopper" : un sommelier vous aide à faire votre choix en cave, et vous avez la possibilité de déguster les vins avant de les acheter. Une attention intéressante, et rarement proposée. Enfin, si vous possédez la carte Club Lavinia, vous bénéficiez, sur certains vins, de 5 % de remise supplémentaire, en plus du prix "foire aux vins". Une ristourne bienvenue, car Lavinia n'est pas réputé pour ses prix au rabais. Beau geste : sur chaque bouteille de chablis acheté, deux euros sont reversés aux vignerons victimes des intempéries du printemps.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Château Kirwan 2010
Margaux



D.R.

« Un grand margaux racé dans ce millésime d'exception. Il faut le découvrir.

68 €

▼ ACHAT MALIN

9,30 €

« Une bouche gourmande aux notes de fruits noirs. Un vin de demi-corps agréable. »



D.R.

Finca de los Arandinos, Malapaca 2014
Rioja (Espagne)

LAVINIA Faites un geste, achetez un chablis !

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
39 €	Riesling Grand cru	Muenchberg Domaine Ostertag	blanc	2014	★★★★
	BORDEAUX				
14,50 €	Castillon Côtes-de-Bordeaux	Les Ormeaux de Puy Arnaud Clos Puy Arnaud	rouge	2013	★★★★
19 €	Graves	Clos Floridène	blanc	2014	★★★★
21,50 €	Francs Côtes-de-Bordeaux	Le Sémillon Les Charmes Godard	blanc	2014	★★★
22,90 €	Canon-Fronsac	Le Cerisier Paul Barre	rouge	2012	★★★★
34,80 €	Saint-Émilion	Les Chênes de Pavie-Macquin	rouge	2012	★★★
60 €	Pomerol	Château Nénin	rouge	2006	★★★
68 €	Margaux	Château Kirwan	rouge	2010	★★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
16,50 €	Brouilly	Vieilles vignes Domaine Georges Descombes	rouge	2013	★★★★★
21,80 €	Chablis	Les Caillottes Domaine Oudin	blanc	2015	★★★★
36,50 €	Chablis 1er cru	Forêts Domaine Moreau-Naudet	blanc	2013	★★★★
58,50 €	Chambolle-Musigny	Philippe Pacalet	rouge	2014	★★★
	CHAMPAGNE				
32 €	Champagne	Extra Brut Blanc de blancs Haut Revers du Chutat Grande Côte Jacques Lassaigne	blanc	-	★★★★
35 €	Champagne	Empreinte Nature Fleury	blanc	-	★★★
	ROUSSILLON				
15 €	Collioure	Côté Mer Domaine de la Rectorie	rouge	2014	★★★★
	SUD-OUEST				
12,50 €	Cahors	Caballe Mas del Périé	rouge	2015	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
11,50 €	Bourgueil	Épaulé Jeté Catherine et Pierre Breton	rouge	2014	★★★
13,20 €	Anjou	Le Petit Clos Nicolas Reau	rouge	2013	★★★★
13,50 €	Côte Roannaise	La Chapelle du Puy Domaine des Pothiers	rouge	2013	★★★★
17,50 €	Montlouis-sur-Loire	Taille de Nouy Domaine Jousset	blanc	2014	★★★
28 €	Jasnières	Clos des Truffières Domaine de Bellivière	blanc	2014	★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
13,90 €	Côtes du Rhône	Les Hauts de Gramenon Domaine Gramenon	rouge	2015	★★★
	VINS ÉTRANGERS				
9,30 €	Espagne Rioja	Malacapa Finca de los Arandinos	rouge	2014	★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

wineandco Wineandco, millésimes anciens et découvertes à prix doux

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★(★)
Plus de 300 références sont proposées.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★(★)
Très convaincante, la sélection comprend des valeurs très sûres et des découvertes.

PRIX : ★★★★
Une très large gamme de prix, et des réductions jusqu'à 60 %.

Le site Wineandco ne faiblit pas ! En 2016, comme lors des précédentes éditions de la foire aux vins, son offre devrait satisfaire tous les amateurs : les fans de grands crus et de châteaux prestigieux, avec une sélection de bons millésimes, les connaisseurs appréciant le travail d'excellents vignerons implantés dans des régions en mouvement – le Languedoc et le Roussillon, par exemple – et les curieux en quête de belles découvertes à petits prix. Diversité est donc l'un des mots-clés de cette foire aux vins. La moitié de la sélection est proposée à un prix compris entre 6 et 20 euros. Et si 50 % des étiquettes sont girondines, les autres régions viticoles ne font pas pour autant figure de faire-valoir : on trouvera ainsi de nombreuses références de qualité, notamment en vins de Bourgogne et de la vallée du Rhône. L'événement débute dès les derniers jours du mois d'août sur le site www.wineandco.com et se prolonge jusqu'au début du mois d'octobre.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

Domaine Olivier Python, cuvée Laïs 2014
Côtes catalanes



D. R.

« Équilibre parfait entre finesse et tempérament sudiste. »

15,40 €

▼ ACHAT MALIN

10,60 €

« Du soyeux, de l'élégance, du fruit et des épices. Il faut le carafer avant dégustation. »



D. R.

Gilles Robin, Terroir des Chassis 2014
Crozes-Hermitage

WINEANDCO Misez sur les millésimes anciens

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
4,90 €	Bordeaux	Château Roc de Ségur	rouge	2014	★★★★
12 €	Canon-Fronsac	Château Canon-Pécresse	rouge	2012	★★★★
12,10 €	Haut-Médoc	Château Belle-Vue	rouge	2012	★★★★
15,90 €	Médoc	Château Fourcas Hosten	rouge	2009	★★★★
19,50 €	Pomerol	Château Taillefer	rouge	2012	★★★★
36 €	Margaux	Château Marquis de Terme	rouge	2012	★★★★
39 €	Saint-Julien	Sarget de Gruaud Larose	rouge	2000	★★★★
39,50 €	Saint-Julien	Château Lagrange	rouge	2011	★★★★
240 €	Sauternes	Château d'Yquem	blanc	1996	★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
6,80 €	Mâcon	Domaine Romanin	blanc	2015	★★★★
25,20 €	Mercurey 1er cru	Champs Martin Domaine Bruno Lorenzon	rouge	2012	★★★
48,80 €	Gevrey-Chambertin	Domaine Perrot-Minot	rouge	2013	★★★★
91,50 €	Pommard 1er cru	Grand Clos des Épenots Domaine de Courcel	rouge	2012	★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
15,40 €	Côtes catalanes	Cuvée Laïs Domaine Olivier Pithon	rouge	2014	★★★★
16,30 €	Terrasses du Larzac	Les Vignes Oubliées	rouge	2014	★★★★
55,50 €	Coteaux du Languedoc	Syrah Léone Domaine Peyre Rose	rouge	2006	★★★★
	PROVENCE ET CORSE				
20,30 €	Corse Figari	Clos Canarelli	rouge	2014	★★★
52,50 €	VDP des Bouches-du-Rhône	Domaine de Trévallon	rouge	2005	★★★★
	SUD-OUEST				
17,80 €	Madiran	Château Montus	rouge	2010	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
27,50 €	Sancerre	Satellite Domaine Alphonse Mellot	blanc	2012	★★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
5,10 €	Côtes-du-Rhône	Réserve Famille Perrin	rouge	2013	★★★★
8,10 €	Costières-de-Nîmes	Château de Nages	rouge	2012	★★★★
10,60 €	Crozes-Hermitage	Terroir des Chassis Gilles Robin	rouge	2014	★★★★★
20,90 €	Cornas	Johann Michel	rouge	2014	★★★★
	VINS ÉTRANGERS				
7,20 €	Espagne Rioja	Vivanco Crianza	rouge	2010	★★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

iDealwine s'appuie sur l'expertise de ses dégustateurs

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Plus de 200 étiquettes sont disponibles.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★(★)
Grandes signatures, millésimes prêts à boire, pépites remarquables : le niveau est élevé.

PRIX : ★★★★
De 10 à 50 % de rabais par rapport aux prix du marché.

Le site de vente en ligne iDealwine présente cette année encore une foire aux vins remarquable. On trouvera ici les vins de grands châteaux, dans de beaux millésimes, comme des étiquettes moins connues ; et certaines de ces trouvailles sont absolument divines ! Davantage qu'un catalogue d'étiquettes, idealwine.com propose une sélection étoffée, intelligente, précise, qui démontre la réelle passion et la grande culture de ses experts-dégustateurs. Le Bordelais, la Bourgogne et la vallée du Rhône sont les régions les plus représentées, mais les très belles bouteilles d'autres vignobles, comme le Languedoc, ne manquent pas. Spécialiste de la vente de vins aux enchères – iDealwine est le premier site d'enchères en ligne en Europe et le deuxième dans le monde –, iDealwine pratique, à l'occasion de sa foire aux vins, des ventes en achat direct. Comme les volumes sont assez limités sur certaines cuvées, ne perdez pas de temps : devenez membre du site (l'inscription est gratuite) et soyez prêts à faire de bonnes affaires dès le 7 septembre à 11 heures !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

▼ VALEUR SÛRE

De Sousa, Brut Blanc de blancs Réserve
Champagne Grand cru



« Un champagne intense et d'une grande finesse. »

27 €

▼ ACHAT MALIN

12 €

« Lumineux, un savagnin nourrissant, au sens le plus noble du terme. »



D.R.

Domaine Buronfosse, Savagnin L'Hôpital 2011
Côtes du Jura

IDEALWINE Des pépites dans tous les vignobles

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
12 €	Haut-Médoc	Château du Taillan	rouge	2012	★★★★
19 €	Fronsac	Haut-Carles Château de Carles	rouge	2012	★★★★
23 €	Haut-Médoc	Château Belle-Vue (magnum)	rouge	2012	★★★★★
46 €	Margaux	Château Prieuré-Lichine	rouge	2010	★★★★
59 €	Sauternes	Château Suduiraut	blanc	1989	★★★★
	BOURGOGNE				
40 €	Chablis Grand cru	Vaudésir Louis Michel & Fils	blanc	2012	★★★★
40 €	Volnay 1er cru	Cuvée Général Muteau Hospices de Beaune Louis Latour	rouge	2012	★★★
42 €	Corton Grand cru	Louis Latour	rouge	2006	★★★★
48 €	Chambolle-Musigny	Les Véroilles Bruno Clair	rouge	2012	★★★★
	CHAMPAGNE				
27 €	Champagne Grand cru	Brut Blanc de blancs Réserve De Sousa	blanc	-	★★★★★
	JURA				
12 €	Côtes du Jura	Savagnin L'Hôpital Domaine Buronfosse	blanc	2011	★★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
59 €	Coteaux du Languedoc	Syrah Léone Domaine Peyre Rose	rouge	2003	★★★★
59 €	Rivesaltes	Riveyrac	rouge	1966	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
16 €	Saumur-Champigny	Terres Chaudes Domaine des Roches neuves	rouge	2012	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
22 €	Cornas	La Combe de Chaillot Domaine Guillaume Gilles	rouge	2011	★★★★
27 €	Châteauneuf-du-Pape	Domaine La Barroche	rouge	2011	★★★
115 €	Côte-Rôtie	La Landonne Delas Frères	rouge	2012	★★
	VINS ÉTRANGERS				
35 €	Allemagne Bernkastel	Riesling Auslese Dr Thanisch Bernkasteler	blanc	2011	★★★
96 €	États-Unis Santa Cruz Mountains	Monte Bello Ridge Vineyards	rouge	2010	★★★

★ Assez bonne affaire ★★ Bonne affaire ★★★ Très bonne affaire ★★★★ Excellente affaire ★★★★★ Affaire exceptionnelle

DU 8 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE 2016



Sur Chateaunet, faites le plein de bordeaux !

Le négociant bordelais Duclot, via son site internet Chateaunet.com, propose plus de 160 références pointues, dont une grosse moitié consacrée à Bordeaux. Les autres vignobles ne sont pas oubliés pour autant, avec des domaines comme Jo Landron ou David Duband. Remises intéressantes par rapport au prix habituel.

CHATEAUNET Des prix très attractifs

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
10 €	Riesling	Muschekalck Domaine Loew	blanc	2014	★★★★★
	BORDEAUX				
15,83 €	Saint-Estèphe	Château Capbern Gasqueton	rouge	2008	★★★★
17,50 €	Graves	Clos Floridène	blanc	2013	★★★★
18,75 €	Médoc	Château de Potensac	rouge	2011	★★★★
31,67 €	Saint-Émilion Grand cru	Petit Figeac	rouge	2012	★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
9,92 €	Chablis	Le Finage La Chablisienne	blanc	2011	★★★★★
11,67 €	Morgon	Domaine Jean Foillard	rouge	2014	★★★★★
15 €	Bourgogne	Chardonnay Domaine François Carillon	blanc	2014	★★★★
35,83 €	Vosne-Romanée	Domaine David Duband	rouge	2011	★★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
7,50 €	Côte Roannaise	Les Originelles Domaine Robert Sérol	rouge	2014	★★
10,75 €	Muscadet Sèvre et Maine	Amphibolite Nature Domaine Jo Landron	blanc	2015	★★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



10 €

« Très typé riesling, mais sans lourdeur et avec une belle tension. Un bel alsace à avoir en cave. »

Domaine Loew Muschekalck 2014
Riesling

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★
Éclectique, rassurant par ses références, le site propose un peu moins de vins que l'an dernier.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Surtout des bordeaux, mais les choix dans les autres régions sont judicieux.

PRIX : ★★★★(★)
De 5,42 € à 220,83 €, avec de belles remises.

DU 9 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE 2016

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF

5,50 €

« Un blanc expressif et équilibré, signé par l'une des meilleures coopératives de France. »

Cave de Castelmaure Blanc Paysan 2015
Corbières



L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★★(★)
Entre 400 et 500 références.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Une offre correcte mais peu singulière.

PRIX : ★★★
De bonnes affaires à saisir à petits prix.

Cdiscount Cdiscount pioche dans toutes les régions

Leader français du e-commerce, Cdiscount organise sa douzième foire aux vins cette année. La sélection proposée pioche dans toutes les grandes régions viticoles de France, Bordelais en tête, ainsi que dans quelques vignobles étrangers. Le principal intérêt de cette offre ? De bons rapports qualité/prix sur les vins les plus abordables, à moins de 10 euros, à dénicher sur le site www.cdiscount.com.

CDISCOUNT Des bons vins à tout petits prix

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
4,99 €	Bordeaux	La Fleur Marie	blanc	2014	★★★
5,99 €	Bordeaux supérieur	Château Fleur Haut-Gaussens	rouge	2011	★★★
8,99 €	Pessac-Léognan	Château de Cruzeau	rouge	2007	★★★
9,99 €	Saint-Émilion Grand cru	La Fleur Marie	rouge	2012	★★★★
	LANGUEDOC ET ROUSSILLON				
5,50 €	Corbières	Blanc Paysan Cave de Castelmaure	blanc	2015	★★★★
6,99 €	Côtes-du-Roussillon	Bila-Haut Chapoutier	rouge	2014	★★★★
7,99 €	Saint-Chinian	Taurou Lorgeril Moulin de Ciffre	rouge	2012	★★★★
8,99 €	Corbières	La Pompadour Cave de Castelmaure	rouge	2014	★★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
6,49 €	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Lorieux-Amirault	rouge	2014	★★★

Millésimes affiche des étiquettes de standing

Sur les 228 références proposées, on compte 20 grands bordeaux 2010 (Léoville-Barton, Pichon Longueville Baron, Lynch-Bages). Le site de vente en ligne Millesimes.com mise également sur de grands noms comme Jamet, Trévallon, Jean-Louis Chave ou Méo-Camuzet. Plus de 50 vins sont proposés à moins de 20 €.

MILLÉSIMES De belles affaires du côté des blancs

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	BORDEAUX				
6,60 €	Bordeaux Supérieur	L'Écuyer de Château Couronneau	rouge	2014	★★★★
14,40 €	Sauternes	Les Carmes de Rieussec	blanc	2012	★★★★
21,60 €	Canon-Fronsac	Château Moulin Pey-Labrie	rouge	2009	★★★★
23 €	Moulis	Château Chasse-Spleen	rouge	2013	★★★★★
27,60 €	Pessac-Léognan	Château Carbonnieux	rouge	2012	★★★★★
74,90 €	Pauillac	Château Pontet-Canet	rouge	2012	★★★★★
	BOURGOGNE				
16,96 €	Mâcon-Uchizy	Les Maranches Héritiers Comtes Lafon	blanc	2013	★★★★★
21,60 €	Viré-Clessé	Domaine de la Bongran	blanc	2010	★★★★
66 €	Chassagne-Montrachet	1er cru Boudriottes Domaine Ramonet	blanc	2013	★★★★
	PROVENCE				
22,80 €	Les Baux-de-Provence	Cornaline Domaine Hauvette	rouge	2010	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
10,75 €	Muscadet Sèvre et Maine	Amphibolite Nature Domaine Jo Landron	blanc	2015	★★★★
18,60 €	Saumur	L'Insolite Domaine des Roches Neuves	blanc	2015	★★★★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



23 €

« Un vin franc, de grand plaisir, pour être bu d'ici cinq ans. »

Château Chasse-Spleen 2013
Moulis

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
Large, elle est concentrée sur les grands vins.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★★
Belle offensive sur les bordeaux 2010.

PRIX : ★★★★
Élevés pour les vins renommés. Millésimes propose aussi des cuvées à moins de 20 €.

vente-privee Vente-Privée, une première foire prometteuse

C'est le plus important vendeur de vins en France sur Internet, mais il n'avait encore jamais organisé de foire aux vins. Vente-Privée.com propose 80 références, dont 60 étiquettes de vignerons. Chaque jour, le site mettra en avant un duo de vins : celui d'un vigneron et celui d'un partenaire historique de Vente-Privée.

VENTE PRIVÉE Des références rares à saisir

PRIX	RÉGION/AOC	CUVÉE/PRODUCTEUR	COULEUR	ANNÉE	NOTRE AVIS
	ALSACE				
20 €	Riesling Grand cru	Kanzlerberg Domaine Sylvie Spielmann	blanc	2011	★★★★★
	BORDEAUX				
6 €	Graves	Château de Cérons	rouge	2013	★★★
6,50 €	Côtes de Bourg	Château de l'Hospital	rouge	2010	★★★★
	BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS				
5,50 €	Vin de France	Domaine Doudet-Naudin	blanc	2015	★★★
6 €	Morgon	Domaine Olivier Depardon	rouge	2015	★★★
	CORSE				
15 €	Patrimonio	Domaine Leccia	blanc	2011	★★★
	VALLÉE DE LA LOIRE				
10 €	Sancerre	Domaine Thierry Merlin Cherrier	blanc	2015	★★★
13 €	Savennières	Domaine FL	blanc	2010	★★★
	VALLÉE DU RHÔNE				
6 €	Ventoux	Domaine Usseglio	rouge	2015	★★

LE COUP DE CŒUR DE LA RVF



20 €

« Un beau riesling, long et énergique, qui reste frais en finale. »

Domaine Sylvie Spielmann, Kanzlerberg 2011
Riesling Grand cru

L'AVIS DE LA RVF

ÉTENDUE DE LA SÉLECTION : ★★★
80 références, c'est une offre honnête pour une première foire aux vins.

QUALITÉ / ORIGINALITÉ : ★★★
Nous saluons la mise en avant des vignerons.

PRIX : ★★★★
Abordables, ils s'étendent de 3,75 € à 25 €.

Les autres sites de ventes font aussi le plein d'étiquettes

AVENUE DES VINS

Du 28 août au 28 septembre
Le concept d'Avenue des vins ? Vous achetez en direct à la propriété ! Un positionnement original pour les foires aux vins avec une trentaine de références de 5 à 15 €. Jolie sélection et pas mal de pépites à la clé.
www.avenuedesvins.fr

CAVISSIMA



Du 2 au 30 septembre
Une centaine de références, une majorité de bordeaux, une soixantaine de grands crus, des rabais jusqu'à 20 % sur des grands millésimes. Voilà l'offre de Cavissima. Certains vins sont vendus à l'unité, d'autres à la caisse, avec quelques raretés dans la sélection.
www.cavissima.com

LE PETIT BALLON



À partir du 1er septembre
La sélection annonce 53 cuvées dégustées et choisies par le sommelier Jean-Michel Deluc. L'offre est éclectique, avec des vins français, mais aussi espagnols, portugais, italiens, sud-africains, et quelques bières.
www.lepetitballon.com

MONDOVINO



Du 6 septembre au 18 octobre
La foire aux vins sera plutôt haut de gamme avec 60 références, dont une majorité de bordeaux, en 2010, 2011, 2012 et 2013, quelques bourgognes et champagnes. On trouvera également de belles pépites, tel ce Château Figeac 1990.
www.mondovino.com

VINATIS

Du 1er septembre au 4 octobre
La sélection compte environ 200 références, vins célèbres et découvertes. La Bourgogne, le Rhône, le Bordelais et le Languedoc sont bien représentés. On compte environ 25 vins étrangers, majoritairement espagnols.
www.vinatis.com

VINOTHÈQUE DE BORDEAUX



Du 25 août au 29 septembre
Le caviste emblématique de Bordeaux propose 350 vins en promotion dont 210 bordeaux de 1989 à 2015 et plus de 90 appellations. Au final, une offre "chic" et remarquable.
www.vinotheque-bordeaux.com

XO-VIN



Du 9 septembre au 16 octobre
"Sélection au château" pour le Bordelais, "Grands villages" pour la Bourgogne, "Les appellations montantes" pour le Languedoc et le Sud, voici certaines des thématiques. Riche sélection de whiskies, rhums et gins.
www.xo-vin.fr



J.-C. Gutner

Photos : D. R.





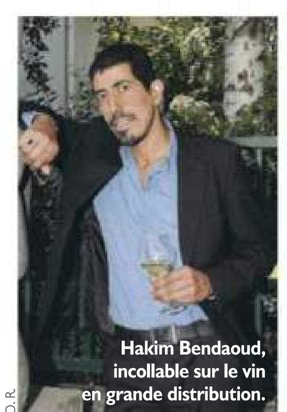




En haut : Xavier Leclerc (Auchan Roncq, Nord - Pas-de-Calais) a comme d'habitude sélectionné lui-même de nombreuses bouteilles. De gauche à droite : Martial Bauchart, Joël Belay et Thibaut Bretaudeau (E.Leclerc Vannes), Étienne Lemaître (Super U Brunstatt) et Christopher Bouchet (E.Leclerc Niort) attendent les lecteurs de La RVF dans leurs rayons.

RÉGION PAR RÉGION

128 hypermarchés à privilégier pour réussir votre foire



Hakim Bendaoud, incollable sur le vin en grande distribution.

D. R.

Nous avons ici choisi les meilleurs magasins, recensé des centaines de soirées inaugurales, attribué plus d'un millier de coups de cœur. Voici les meilleures offres, hyper par hyper, partout en France : à vous de jouer !

Dossier supervisé par Hakim Bendaoud, avec la collaboration de :

Olivier Bitoun, Emmanuel Brugvin, Jean-Michel Cornu, Guillaume Fédèle, Joseph Franchi, Florence Jaroniak, Solène Penhoat, Myriem Lahidely, François Lecocq, Michèle Le Goff, Diana Macle, Corinne Paquet, Audrey Rheinardt, Sophie Senty, Patrick Touchais.


Nicolas Langlet (E.Leclerc Fagnières-Châlons-en-Champagne) propose une quarantaine de champagnes.

SOMMAIRE

Un rituel : chaque année, en automne, la grande distribution organise sa foire aux vins. Et chaque année, dans son numéro de septembre, La Revue du vin de France vous dévoile l'offre de plus d'une centaine d'hypermarchés et de supermarchés dans toute la France. Notre objectif : être le plus exhaustif possible. Tandis que les membres du comité de dégustation de La RVF sélectionnaient les meilleures pépites, nos seize correspondants régionaux recueillaient les informations indispensables pour mettre la main sur les bouteilles tant convoitées : dates d'ouverture et de clôture des événements, contacts, adresses, prix de vente indicatifs, sans oublier la liste des centaines de soirées inaugurales.

Cet événement jouit d'une grande popularité, et les amateurs sont souvent plus nombreux que les quantités disponibles : nous vous conseillons donc, avant de vous déplacer, de téléphoner aux responsables pour connaître l'état de leurs stocks. Pensez aussi à comparer les sélections des enseignes : c'est pour vous permettre de faire les meilleures affaires que nous avons conçu cet outil. Il ne vous reste plus qu'à analyser attentivement l'offre présentée dans les pages qui suivent. Il n'y a que l'embarras du choix !

Cinq astuces pour réussir sa foire aux vins :

1. **Ne manquez pas les soirées inaugurales :** elles permettent de mettre la main sur les vins et les millésimes les plus recherchés. Une option qui n'en est pas une pour les vrais amateurs…
2. **Comparez les offres, y compris au sein d'une même enseigne, car la guerre des prix fait rage sur les crus classés.** Et les magasins n'hésitent pas à s'aligner si l'offre d'un concurrent est plus basse !
3. **Allez faire votre sélection le matin, à l'ouverture du magasin :** c'est le moment de la journée où les allées sont les plus calmes.
4. **Renseignez-vous très tôt par téléphone sur l'état des stocks :** certains domaines ne sont commandés qu'en petites quantités.
5. **Profitez de cet événement pour découvrir des appellations rares :** vous ne les retrouverez pas dans les rayons le reste de l'année. Bordeaux reste toutefois la star incontestée.

Crus rares, offres pointues : Paris dévoile ses caves d'exception

La capitale ne manque pas de magasins réputés, proposant tous les vins à tous les prix.

CARREFOUR AUTEUIL 75

Dates : du 27/09 au 10/10. **Responsables :** Bertrand Douet et Stéphane Da Silva. **Adresse :** 3, avenue du Général-Sarrail, 75016 Paris. **Tél. :** 01 47 43 61 79. **Soirée :** le 25/09, de 14 h à 20 h. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Des valeurs sûres prêtes à boire

Les très grands crus (Yquem, Mouton Rothschild, Pétrus, etc.) figurent en bonne place ici avec de nombreux millésimes prêts à boire (2005, 2009, 2010 notamment). La gamme des vins étrangers s'étoffe elle aussi, notamment côté italien. Il y en aura pour tous les budgets.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château La Vieille Cure 2012 (Fronsac), 16,90 €, **72 bouteilles** ■ Château de Malleret 2010 (Haut-Médoc), 13,50 €, **480 bouteilles** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), 49,90 €, **480 bouteilles** ■ Domaine Confuron, Les Feusselottes 2012 (Chambolle-Musigny), 24,90 €, **36 bouteilles** ■ Domaine Philippe Bouzereau, Vieilles vignes 2015 (Meursault blanc), 23,95 €, **90 bouteilles** ■ Domaine Rijckaert, Chantemerle Chardonnay 2010 (Arbois), 9,95 €, **120 bouteilles** ■ Alphonse Mellot, Domaine de la Moussière 2015 (Sancerre blanc), 21,95 €,**120 bouteilles** ■ Château de Pibarnon 2012 (Bandol rouge), 26,90 €, **48 bouteilles** ■ Château Montus 2011 (Madiran), 19,90 €, **60 bouteilles**.


BERTRAND DOUET (à g.) et STÉPHANE DA SILVA proposent des bordeaux 2005, 2009 et 2010.

LA GRANDE ÉPICERIE 75

Une cave prestigieuse et pointue de 400 m²

Dates : du 5/10 au 15/11.
Responsable : Hugues Forget.
Adresse : 38, rue de Sèvres, 75007 Paris.
Tél. : 01 44 39 81 00.
Soirée : le 4/10. Sur invitation.



Fidèle à son habitude, La Grande Épicerie de Paris propose de nombreux millésimes prêts à boire, dont beaucoup de 2010. Évidemment, cela a un prix ! L'offre y est pointue et se distingue largement de celles des enseignes de grande distribution.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château d'Aiguilhe 2010 (Castillon Côtes-de-Bordeaux rouge), **27,20 €** ■ Domaine de l'A 2010 (Castillon Côtes-de-Bordeaux rouge), **33 €** ■ Clos Floridène 2010 (Graves rouge), **16,50 €** ■ Château Gressier Grand Poujeaux 2010 (Moulis), **19,50 €** ■ Château Brown 2010 (Pessac-Léognan rouge), **24,90 €** ■ Château Croix Figeac 2010 (Saint-Émilion), **19,90 €** ■ La Réserve de Léoville Barton 2010 (Saint-Julien), **32 €** ■ Domaine Taupenot-Merme 2014 (Bourgogne Aligoté), **9,90 €** ■ Domaine Vincent Dauvissat, La Forest 2011 (Chablis), **32,30 €** ■ Domaine Ghislaine Barthod 2009 (Chambolle-Musigny), **41,90 €** ■ Domaine Bruno Colin 2010 (Chassagne-Montrachet rouge), **19,90 €** ■ Maison Decelle-Villa 2010 (Pommard), **29,90 €** ■ Domaine Henry Pellé, Morogues 2014 (Menetou-Salon blanc), **12 €** ■ Les Vignes Oubliées 2013 (Terrasses-du-Larzac), **16,90 €**.

LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE 75

Une galerie de bordeaux

Dates : du 7/09 au 1er/10 .
Responsable : Patrice Remaud.
Adresse : 35, boulevard Haussman, 75009 Paris.
Tél. : 01 40 23 91 75.
Pas de soirée



Dans ce grand magasin parisien, pas moins de 1200 bordeaux et 2800 références d'autres régions, des prix attractifs et des conseils sur mesure.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

■ La Chablisienne, Le Finage 2011 (Chablis), **10,90 €** ■ Domaine Chantal Lescure, Vieilles vignes 2011 (Volnay), **33 €** ■ Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny), **12,90 €** ■ Domaine de l'Oratoire Saint-Martin, Réserve des Seigneurs 2014 (Cairanne rouge), **12,50 €** ■ Domaine Yves Cuilleron, Lyséras 2013 (Saint-Joseph Blanc), **18,90 €.**

LAVINIA MADELEINE 75

Le vin dans tous ses états

Dates : du 5/09 au 3/10.
Responsable : Virginie Morvan.
Adresse : 3-5, avenue de la Madeleine, 75001 Paris.
Tél. : 01 42 97 20 20.

Ils représentent 60 % de la sélection chez Lavinia. Ils ? Ce sont les vins bio ! Des vignerons en devenir aux grands domaines, des vins français ou d'ailleurs, Virginie Morvan, en charge des sélections, ne s'interdit aucune étiquette du moment que le vin est bon. Il en ressort une offre particulièrement originale, large, tant en termes de terroirs que de prix, et ouverte, avec notamment la mise en avant des coups de cœur des sommeliers maison (château de Béru, Franck Pascal, Stéphanie Olmeta, domaine Eddie Feraud & Fils, etc.). Une adresse incontournable à Paris.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Ostertag, Muenchberg 2014 (Riesling Grand cru), **39 €** ■ Domaine Joanin Bécot 2010 (Castillon Côtes-de-Bordeaux), **23,50 €** ■ Clos Floridène 2014 (Graves blanc), **19 €** ■ Château Sociando-Mallet 2012 (Haut-Médoc), **34 €** ■ Château de Pez 2010 (Saint-Estèphe), **36,50 €** ■ Château Rieussec 2008 (Sauternes), **53,50 €** ■ Domaine Alain Burguet, Mes Favorites Vieilles vignes 2013 (Gevrey-Chambertin), **49 €** ■ Domaine Christophe Pacalet 2014 (Moulin-à-Vent), **16,50 €** ■ Franck Pascal, Reliance (Champagne), **38 €** ■ Domaine Nicolas Reau, Le Petit Clos 2013 (Anjou rouge), **13,20 €** ■ Domaine de Bellivière, Clos des Tuffières 2014 (Jasnières), **28 €** ■ Domaine Vacheron, Les Roches 2014 (Sancerre blanc), **19,90 €** ■ Château de Beaucastel 2013 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **59 €**.



GÉANT-CASINO MASSENA 75

Dates : du 6 au 17/09. **Responsable :** Patrick Godineau. **Adresse :** 13, place de Vénétie, 75012 Paris. **Tél. :** 01 42 16 64 00. Pas de soirée

NOUVEAUTÉ 2016

Grands crus en fête

Ici, on trouve des grands crus (Châteaux du Tertre et Smith Haut Lafitte 2012, Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2011…), mais aussi des bouteilles plus abordables.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Rieflé, Zinnkoepflé, 2012 (Gewurztraminer), 16,90 €, **90 bouteilles** ■ Moulins de Citran 2006 (Haut-Médoc), 9,95 €, **180 bouteilles** ■ Château du Tertre 2012 (Margaux), 26,90 €, **120 bouteilles** ■ Château Smith Haut Lafitte 2012 (Pessac-Léognan rouge), 56,90 €, **120 bouteilles** ■ Château Cadet-Piola 2006 (Saint-Émilion), 18,90 €, **120 bouteilles** ■ Famille Amirault Grosbois, Les Graipins Bio 2014 (Saint-Nicolas-de-Bourgueil), 8,95 €, **90 bouteilles**.



PATRICK GODINEAU a misé sur le bordeaux et propose des bouteilles à tous les prix.

MONOPRIX DRAGON 75

Côtes-de-bourg et chassagne-montrachet

Dates : du 7 au 25/09.
Responsable : Olivier Andrieux.
Adresse : 50-52, rue de Rennes, 75006 Paris.
Tél. : 01 45 48 18 08.
Soirée : le 6/09 de 18 h à 21 h. Sur invitation.

Cela fait dix ans qu'Olivier Andrieux officie dans le magasin Monoprix Dragon, dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés (une copie de la sculpture de dragon qui a donné son nom à la rue voisine trône d'ailleurs toujours au-dessus du 50, rue de Rennes). Et sa passion pour le vin ne faiblit pas. Les amateurs de vin du VIe arrondissement viennent le voir comme s'ils allaient chez un caviste de quartier. Parmi ses coups de cœur, il y a ce qu'il appelle les "Couleurs décalées". Sur la dizaine de vins proposés par l'enseigne, Olivier Andrieux s'enthousiasme notamment pour le chassagne-montrachet rouge de chez Bouard-Bonnefoy 2015 à 21,50 €, ou encore cet étonnant côtes-de-bourg blanc Réserve Lion Noir 2015 du château Grand Launay à 7,90 €. À essayer !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Gruaud Larose 2012 (Saint-Julien), **59,90 €** ■ Château Haut-Marbuzet 2012 (Saint-Estèphe), **39 €** ■ Clos Puy Arnaud 2012 (Castillon Côtes de Bordeaux), **24,50 €** ■ Clos de la Roilette 2015 (Fleurie), **11,50 €** ■ A.R. Lenoble, Brut Nature (Champagne), **24,95 €** ■ Philipponnat, Royale Réserve non dosé (Champagne), **27,90 €**.



sur larvf.com
LES CATALOGUES DES GRANDES ENSEIGNES



LAVINIA
LA
VRAIE FOIRE
AUX VINS
DU 5 SEPTEMBRE
AU 3 OCTOBRE 2016
Une offre caviste sur plus
de 300 vins et spiritueux de qualité
au meilleur prix* !
LIVRAISON OFFERTE
SUR LAVINIA.FR
SANS CONDITIONS
AVEC LE CODE
RVFLIV*
* Voir modalités sur lavinia.fr
LAVINIA Madeleine
3 Boulevard de la Madeleine
75001 Paris • 01 42 97 20 20
LAVINIA Cnit La Défense
2 Place de la Défense
92500 Puteaux • 01 40 90 43 21
lavinia.fr
@LAVINIA_France
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. Á CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Bonnes affaires et grandes signatures vous attendent en région parisienne

Grands bordeaux ou vins abordables : il y en aura pour tous les goûts en Île-de-France.

SUPER U LE PORT-MARLY 78

Dates : du 20/09 au 2/10. **Responsables :** Daniel Dinal, Miloch Badimir et Quentin Bodet. **Adresse :** rue du Val André, avenue Saint-Germain, lieu-dit Le Golf, 78560 Le Port-Marly. **Tél. :** 01 39 16 00 78. **Soirée:** le 20/09 à 20 h 30, sur invitation.

Cap sur les coteaux du Rhône

Cette année, Daniel Dinal et ses équipes ont choisi de braquer leurs projecteurs sur les crus de la vallée du Rhône avec, notamment, de nombreux côte-rôtie, saint-joseph ou crozes-hermitage. Un focus particulier sera également fait sur l'appellation Morgon (Beaujolais), sous la houlette d'une trilogie de vignerons talentueux composée de Marcel Lapierre, Jean Foillard et Jean-Marc Burgaud.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Lacoste Borie 2008 (Pauillac), 15 €, **240 bouteilles** ■ Domaine Vincent Girardin 2011 (Chassagne-Montrachet rouge), 29 €, **60 bouteilles** ■ Domaine Vincent Girardin 2011 (Puligny-Montrachet), 48 €, **60 bouteilles** ■ Château de Beaucastel 2005 (Châteauneuf-du-Pape rouge), 55 €, **24 bouteilles** ■ Château La Nerthe 2010 (Châteauneuf-du-Pape rouge), 25 €, **60 bouteilles** ■ Domaine Alain Graillot 2014 (Crozes-Hermitage rouge), 16 €, **180 bouteilles** ■ Domaine Combier, Clos des Grives 2013 (Crozes-Hermitage rouge), 25 €, **60 bouteilles**.


MILOCH BADIMIR, DANIEL DINAL et QUENTIN BODET (de g. à d.) ont notamment déniché des morgons.

HYPER U BRIE-COMTE-ROBERT 77

Des vins rares en grande distribution

Date : du 20/09 au 1er/10.
Responsables : David Matière (à g.) et Francis Soubielle.
Adresse : ZI Haie Passart, rue Gustave-Eiffel, 77170 Brie-Comte-Robert
Tél. : 01 64 05 23 01.
Soirée : le 19/09 à 20 h 30.



David Matière et Françis Soubielle ont déniché de nombreuses étiquettes bordelaises et crus rares en hypermarchés.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Belgrave 2014 (Haut-Médoc), **22,95 €**
■ Château Fourcas Dupré 2010 (Listrac), **14,90 €**
■ Château Paveil de Luze 2014 (Margaux), **14,95 €**
■ Château de Potensac 2010 (Médoc), **26,90 €**
■ Château Clos des Jacobins 2014 (Saint-Émilion), **20,95 €**
■ Château Meyney 2014 (Saint-Estèphe), **22,50 €**
■ Vignoble Dampt, Lisa Blanche 2013 (Chablis), **13,99 €**.

E.LECLERC DAMMARIE-LES-LYS 77

De très grands crus sortent de leurs caves

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsables : Olivier Gestin et Julien Méheut (photo).
Adresse : 544, avenue André-Ampère, 77190 Dammarie-les-Lys.
Tél. : 01 64 79 34 34.
Soirée : le 26/09. Sur invitation.



Ce E.Leclerc déniche des crus rares dans la grande distribution et rachète à des particuliers des vins d'exception pour sa foire.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Léoville Las Cases, Le Petit Lion 2014 (Saint-Julien), **25 €** ■ Domaine Joël Remy, Les 100 Vignes 2014 (Beaune 1er cru), **20,90 €** ■ Vignoble Dampt, Vieilles vignes 2013 (Chablis), **25,90 €** (magnum) ■ Domaine Colinot, Vieilles vignes 2014 (Irancy rouge), **11,50 €** ■ Domaine du Vieux Télégraphe 2014 (Châteauneuf-du-Pape blanc), **43 €**.

AUCHAN PLAISIR 78

Seconds vins, première classe

Dates : du 20/09 au 8/10.
Responsable : Serge Mallet.
Adresse : centre commercial Grand Plaisir, 78370 Plaisir.
Tél. : 01 30 81 76 00.
Soirée le 23/09 à 19 h. Sur invitation.



Les amateurs de bonnes affaires devraient être comblés, avec des seconds vins soigneusement sélectionnés par Serge Mallet.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sainte-Barbe 2012 (Bordeaux Supérieur), **9,90 €** ■ Château Marsau 2012 (Francs Côtes-de-Bordeaux), **12,90 €** ■ Château Ségur de Cabanac 2008 (Saint-Estèphe), **19,95 €** ■ Domaine Jean Foillard, Classique 2013 (Morgon), **11,95 €** ■ Cave de Castelmaure, La Pompadour 2014 (Corbières), **9,95 €** ■ Domaine Bernard Gripa 2014 (Saint-Joseph rouge), **24,90 €**.

AUCHAN VÉLIZY 2 78

Bordeaux, champagnes et vins étrangers

Dates : du 21 au 30/09.
Responsables : David Ubilla, Félix Dasilva et Patrick Sagnelonge (de g. à d.).
Adresse : centre commercial Vélizy 2, 2, avenue de l'Europe, 78140 Vélizy-Villacoublay.
Tél. : 01 34 58 40 00.
Soirée : le 22/09. Sur invitation.



Au menu, Bordeaux, bien sûr, où de nombreux vins à moins de 10 € côtoient des grand crus 2010. Et aussi des vins du Rhône, de champagnes, et quelques vins étrangers.

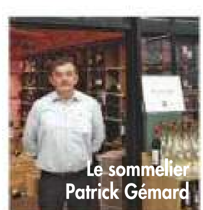
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Prieuré-Lichine 2012 (Margaux), **29,90 €** ■ Château Giscours 2009 (Margaux), **62,90 €** ■ Château Branas Grand Poujeaux 2010 (Moulis), **28,90 €** ■ Château La Dominique 2010 (Saint-Émilion), **46,90 €** ■ Château Villemaurine 2012 (Saint-Émilion), **32,50 €** ■ Domaine Olivier Guyot, Clos de la Roche Grand cru 2013 (Morey-Saint-Denis), **125 €** ■ Domaine Jean Foillard 2013 (Morgon), **12,95 €** ■ Égly-Ouriet, Tradition Grand cru (Champagne), **43,95 €** ■ Dom. Auguste Clape 2011 (Cornas), **72,50 €** ■ Delas, Domaine des Tourettes 2012 (Hermitage), **39,90 €**.

INTERMARCHÉ MAULETTE 78

Une superbe cave aux grands noms

Date : du 6 au 18/09.
Responsables : Bertrand Pagat et Patrick Gémard.
Adresse : route de Gambais, 78550 Maulette.
Tél. : 01 30 59 78 90.
Pas de soirée.


Le sommelier Patrick Gémard

Figurant parmi les meilleurs de France (Grand Prix RVF 2016), cet espace cave connaît un rayonnement régional. Bertrand Pagat et Patrick Gémard ont déniché d'illustres châteaux bordelais sur des millésimes décalés, comme les Châteaux d'Yquem (1996, 2005, 2006, 2007), Cheval Blanc (2006), Margaux (2006), Mouton Rothschild (2008, 2010, 2011)… Et aussi de prestigieuses étiquettes bourguignonnes. Bref, que du grand !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château d'Aiguilhe 2014 (Castillon Côtes-de-Bordeaux), **14,90 €** ■ Clos Floridène 2014 (Graves blanc), **15,95 €** ■ Vieux Château Gaubert 2005 (Graves rouge), **29,90 €** (magnum) ■ Château Camensac 2010 (Haut-Médoc), **22,50 €** ■ Château Giscours 2012 (Margaux), **32,90 €** ■ Château Haut-Marbuzet 2012 (Saint-Estèphe), **25,95 €** ■ Château Gloria 2012 (Saint-Julien), **25,20 €** ■ Dominique Laurent, Vieilles vignes 2013 (Marsannay rouge), **15,95 €** ■ Domaine de Monteillet, Fortis 2014 (Côte-Rôtie), **47,60 €.**

LA VIGNERY RAMBOUILLET 78

Des crus d'exception

Dates : du 1er au 24/09.
Responsable : Aurélien Pichot.
Adresse : ZA du Bel Air, 18, rue Pierre-Métairie, 78120 Rambouillet.
Tél. : 01 34 85 30 20.
Soirée : le 31/08. Sur invitation.



Le premier magasin La Vignery s'agrandit. L'offre s'y développe, notamment du côté des "vins d'exception" : gevrey-chambertin 1er cru Le Poissenot 2014 de Geantet-Pansiot, côte-rôtie 2014 de Pierre Gaillard…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Weinbach, Altenbourg 2013 (Pinot gris), **38,60 €** ■ Château Latour à Pomerol 2013 (Pomerol), **68,60 €** ■ Château Moulin de la Rose 2014 (Saint-Julien), **26,90 €** ■ Château des Rontets, Clos Varambon 2014 (Pouilly-Fuissé), **25 €** ■ Olivier Leflaive, Sous le Château 2013 (Saint-Romain blanc), **29 €** ■ Domaine Yves Leccia 2015 (Patrimonio blanc), **22,40 €** ■ Domaine André et Mireille Tissot, Chardonnay Sursis 2015 (Côtes-du-Jura blanc), **26,75 €** ■ Marcel Richaud, L'Ébrescade 2013 (Côtes-du-Rhône-villages), **25 €.**

CARREFOUR MONTESSON 78

Dates : du 28/09 au 10/10. **Responsables :** Mathieu Riccou, Ludovic Gautier et Stéphane Dubosc. **Adresse :** 280, avenue Gabriel-Péri, 78360 Montesson. **Tél. :** 01 61 04 67 79. **Soirée :** le 27/09. Sur invitation.

Des 2012 en demi-bouteilles

Mathieu Ricou, Ludovic Gautier et Stéphane Dubosc proposent des vins bio «*pour être dans la tendance*», des magnums «*pour être festifs*» et des grands crus de bordeaux en demi-bouteilles «*pour répondre à un besoin*». Ils ont déniché 12 références, notamment sur 2012, dont les margaux Châteaux du Tertre et La Tour de Mons, le pomerol Château Beauregard…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Engel, Vendanges tardives 2014 (Pinot gris), **15,95 €**, **300 bouteilles** ■ Château de Fieuzal 2012 (Pessac-Léognan rouge), **26,90 €**, **90 bouteilles** ■ Château Lafon-Rochet 2014 (Saint-Estèphe), **30 €**, **180 bouteilles** ■ Château Meyney 2007 (Saint-Estèphe), **19,95 €**, **132 bouteilles** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), **49,90 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine Machard de Gramont 2014 (Puligny-Montrachet), **29,90 €**, **72 bouteilles** ■ Hecht & Bannier 2015 (Languedoc rouge), **5,95 €**, **450 bouteilles** ■ Marc Parcé, 1968 (Rivesaltes ambré), **29,90 €**, **144 bouteilles** ■ Clos Teddi 2015 (Patrimonio rosé), **8,90 €**, **450 bouteilles** ■ Château Henri Bonnaud, Les Terrasses d'Aurélia 2013 (Palette rouge), **10,95 €**, **300 bouteilles**.


LUDOVIC GAUTIER et son équipe ont réservé une surface de 2 000 m² à l'événement.

SEPTEMBRE
2016

UN GRAND MILLÉSIME

SUR LES GOLFS BLUE GREEN



DÉCOUVRIR LE GOLF

2 sept. au 2 oct. 2016

Initiations gratuites

En solo, entre amis... dans l'un des 50 golfs Blue Green en France

JOUER AU GOLF

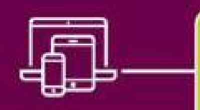
1er au 30 sept. 2016

-20%*

sur les nouveaux abonnements

Abonnement 1 an sur un ou plusieurs golfs, ainsi que d'autres formules disponibles





Inscription et renseignement sur :

www.bluegreen.com

ou directement à l'accueil d'un golf Blue Green



* Offre remisée valable pour toute souscription du 1er au 30 septembre 2016, pour tout nouvel abonné Blue Green (non abonné d'un golf du réseau Blue Green depuis au moins un an). Offre valable pour tout abonnement annuel individuel de plus de 500 € ou abonnement annuel couple de plus de 750 €, offre non valable sur certains golfs Blue Green, voir conditions sur le site www.bluegreen.com. Pas de cumul de réduction possible. Offre non valable sur les golfs partenaires Blue Green et golfs Open Golf Club.



Blue Green, des golfs qui font aimer le golf.

www.bluegreen.com

NOUVEAUTÉ 2016

LA VIGNERY BRÉTIGNY-SUR-ORGE 91

Des chablis et bordeaux prêts à boire

Dates : du 1er au 24/09.
Responsable : Marie Marfaing.
Adresse : rue du Poitou, 91220 Brétigny-sur-Orge.
Tél. : 01 60 84 96 17.
Soirée : le 31/08. Sur invitation.

Parmi les vins proposés lors de la soirée inaugurale, plusieurs chablis, dont des bouteilles issues de vignifications parcellaires. À noter également, du côté des grands crus, la présence de nombreux bordeaux prêts à boire.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Pascal Bouchard, Mont de Milieu 2013 (Chablis), **17,10 €** ■ Domaine William Fèvre, Montmains 2014 (Chablis), **22,10 €** ■ Maison Louis Max 2014 (Hautes-Côtes-de-Nuits), **8,50 €** ■ Château Foucas-Dupré 2008 (Listrac) **14,45 €** ■ Château Brane-Cantenac 2013 (Margaux), **39 €** ■ Château Giscours 2013 (Margaux), **32,45 €** ■ Château Rieussec 1998 (Sauternes), **48,30 €** ■ Château Fourcas Hosten 2005 (Listrac), **18 €** ■ Domaine Madeloc, Cuvée Magenca 2014 (Collioure rouge), **18 €** ■ Domaine Pierre Gaillard 2015 (Condrieu), **31 €.**



Marie Marfaing (au centre) et l'équipe de La Vignery de Brétigny.

sur larvf.com
D'AUTRES COUPS DE CŒUR DES FOIRES AUX VINS

INTERMARCHÉ ISSY–LES-MOULINEAUX 92

Dates : du 6 au 18/09. **Responsable :** Cyril Gox. **Adresse :** 100, boulevard Gallieni, 92130 Issy-les-Moulineaux. **Tél. :** 01 41 33 07 80. **Soirée :** le 5/09.

NOUVEAUTÉ 2016

2012 en ligne de mire

Cyril Gox propose de nombreux bordeaux, notamment sur le millésime 2012, dont les Châteaux Pontet-Canet, Haut-Batailley, La Gaffelière, Gloria, Sociando-Mallet… Les amateurs de bourgogne ne sont pas oubliés pour autant, avec un beau choix de chablis, pouilly-fuissé ou côtes-de-nuit.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

L'Héritage de Chasse-Spleen 2012 (Moulis), **12 €**, **30 bouteilles** ■ Château Haut-Batailley 2012 (Pauillac), **25,90 €**, **18 bouteilles** ■ Château Larrivet Haut-Brion 2014 (Pessac-Léognan rouge), **23,95 €**, **18 bouteilles** ■ Château Beau-Site 2009 (Saint-Estèphe), **15,50 €**, **90 bouteilles** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), **49,60 €**, **90 bouteilles.**



CYRIL GOX propose 194 vins, soit 67 de plus que lors de la foire précédente.

AUCHAN LA DÉFENSE 92

Climats de Bourgogne contre blancs d'Alsace

Dates : du 21/09 au 10/10.
Responsable : Victor Nunès.
Adresse : centre commercial Les 4 Temps, Parvis de la Défense, 92800 Puteaux.
Tél. : 01 41 02 31 43.

Afin de satisfaire les envies de belles bouteilles de leurs clients, Victor Nunès et le sommelier Marc Gérard ont concocté un assortiment éclectique. Parmi la sélection, on trouve des vins de Gironde, dont 48 grands crus comme les Châteaux Les Carmes Haut-Brion et Beychevelle sur le millésime 2013, Calon-Ségur et Haut-Marbuzet sur 2014… et des seconds vins dont le Petit Mouton 2013, les Forts de la Latour 2011, Baron de Milon 2014. Mais aussi de prestigieux climats de Bourgogne comme le vosne-romanée 1er cru Les Suchots 1999 et le clos-vougeot 2004 de Paul Reitz, le chambolle-musigny 1er cru Les Feusselottes 2010 de chez Confuron, le charmes-chambertin Grand cru 2010 de Camus Père et Fils… Ou encore dix étiquettes de blancs d'Alsace en grande quantité (150 bouteilles en moyenne) dont un pinot gris bio Sélection de grains nobles 2013 vinifié par Engel.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Simonis 2015 (Gewurztraminer), **8,95 €** ■ Château Citran 2014 (Haut-Médoc), **9,90 €** ■ Château Les Carmes Haut-Brion 2013 (Pessac-Léognan rouge), **40 €** ■ Château Calon Ségur 2014 (Saint-Estèphe), **55 €** ■ Sarget de Gruaud Larose 2014 (Saint-Julien), **17 €** ■ Domaine Confuron 1er cru Les Feusselottes 2010 (Chambolle-Musigny), **26 €**.



Victor Nunès (à g.) et le sommelier Marc Gérard.

SUPER U VAUCRESSON 92

Dates : du 20/09 au 2/10. **Responsable :** Nicolas Giner. **Adresse :** 18, boulevard de la République, 92420 Vaucresson. **Tél. :** 01 47 41 55 12. **E-mail :** superu.vaucresson@systeme-u.fr **Soirée :** le 19/09 à 20 h 30. Sur invitation.

Une référence dans tous les vignobles

C'est une référence de l'ouest parisien. Et c'est amplement justifié. Bien pourvu en vins de Bordeaux dont la cave thermogulée regorge, le magasin possède également de nombreuses bouteilles d'autres vignobles : vallées du Rhône et de la Loire, Bourgogne, Languedoc… Avec de belles pépites telles la cuvée Silex 2012 (Pouilly-Fumé) signée par le domaine Dagueneau à 70,95 € ou la cuvée Grand Veneur 2009 (Châteauneuf-du-Pape) d'Alain Jaume à 60 €.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Angélus 2012 (Saint-Émilion), **279 €**, **60 bouteilles** ■ Château Figeac 2007 (Saint-Émilion), **63,95 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine Bruno Clair 2013 (Marsannay blanc), **15,95 €**, **42 bouteilles** ■ Domaine Didier Dagueneau, Silex 2012 (Pouilly-Fumé), **70,95 €**, **24 bouteilles** ■ Domaine La Réméjeanne 2012 (Côtes-du-Rhône rouge), **18,90 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine Pierre Gaillard 2013 (Crozes-Hermitage), **12,75 €**, **60 bouteilles**.



La cave de NICOLAS GINER regorge de vins du Languedoc et de Bourgogne.

E.LECLERC LEVALLOIS-PERRET 92

Les bordeaux primeurs 2015 vous attendent

Dates : du 26/09 au 8/10.
Responsable : Christophe Cocoynacq.
Adresse : 38, rue d'Alsace, 92300 Levallois-Perret.
Tél. : 01 41 27 91 60.
Journée inaugurale : le 25/09, de 14 h à 18 h.



Christophe Cocoynacq (au centre) et son équipe.

C'est sans doute la plus belle cave d'hypermarché de France ! Et elle continue d'innover. Outre la foire aux vins, qui sera le temps fort du magasin, Christophe Cocoynacq et son équipe ont prévu quatre jours d'animation au sein même du centre commercial So Ouest de Levallois. La première opération aura lieu les 28 et 29 septembre avec la vente de vins rares. Le deuxième temps fort se tiendra les 30 septembre et 1er octobre avec la vente de grands crus primeurs 2015, parmi lesquels tout le "gratin" du Bordelais (Montrose, Angélus, Calon Ségur, Haut-Brion, Haut-Bailly…) dont plusieurs seront proposés à la dégustation ! Christophe Cocoynacq, expert en crus nobles, promet que les quantités seront là, même si évidemment, il vaut mieux faire vite… Pas moins de quinze sommeliers sont présents durant l'événement. Quant à la journée inaugurale, elle promet d'être mémorable, avec la présence de plus de 200 domaines et propriétés et 3 000 invités attendus…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Marcel Deiss, 1er cru Burg 2010 (Alsace), **23,99 €** ■ Domaine Marcel Deiss 2013 (Gewurztraminer), **13,90 €** ■ Domaine des Ouches, La Romana 2014 (Bourgueil), **23,90 €** ■ Domaine Bruno Clair, En la Rue de Vergy 2014 (Morey-Saint-Denis blanc), **39,90 €** ■ Château Flotis, Si Noire 2011 (Fronton), **7,90 €** ■ Vins de Vienne, Heluicum Syrah 2014 (IGP Collines rhodaniennes), **13,90 €**.

sur larvf.com
LES CATALOGUES DES GRANDES ENSEIGNES

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR AULNAY-SOUS-BOIS 93

De belles signatures

Dates : du 28/09 au 10/10.
Responsable : José Léal.
Adresse : centre commercial O'Parinor, Le Haut de Galy, 93600 Aulnay-sous-Bois.
Tél. : 01 45 91 39 10.



José Léal a choisi de promouvoir les meilleures sélections de l'enseigne. Citons, en Bourgogne, les vins de Rijckaert ou d'Albert Bichot. Pour autant, les grands crus ne sont pas délaissés. Les aficionados des appellations bordelaises pourront ainsi casser leur tirelire…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Caronne Sainte Gemme 2014 (Haut-Médoc), **11,90 €** ■ Maison Verget, Terres de Pierres 2015 (Pouilly-Fuissé), **17,90 €** ■ Domaine Rijckaert, Haute Cuvée 2014 (Viré-Clessé), **13,90 €** ■ Château La Voulte-Gasparets, Romain Pauc 2014 (Corbières), **19,95 €** ■ Marc Parcé, 1968 (Rivesaltes), **29,90 €** ■ Domaine Rouge Garance, Terre de Garance 2015 (Côtes-du-Rhône rouge), **5,95 €** ■ Domaine Laurent Combier, Les Galets Blonds 2015 (Crozes-Hermitage rouge), **10,90 €** ■ Tardieu-Laurent, Grandes Bastides 2015 (Saint-Joseph rouge), **12,95 €**.



FOIRE AUX VINS 2016



À PARTIR DU 28 SEPT.
À RETROUVER DE MANIÈRE EXCLUSIVE CHEZ :



NOTE RVF : 14.5/20
5 EUROS

Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine 2016

CHÂTEAU HAUT SOCIONDO 2015

Blaye Côtes de Bordeaux

La robe est profonde, presque noire. Le nez discret mais plaisant de fruits rouges perce sous un doux boisé vanillé et cacaoté encore très présent. Le bois marque aussi l'attaque avec subtilité, laissant rapidement la place à une belle matière ample, assise sur une trame tannique de grande qualité. Un vin à grand potentiel.



À PARTIR DU 28 SEPT.
À RETROUVER DE MANIÈRE EXCLUSIVE CHEZ :



NOTE RVF : 15.5/20
4,95 EUROS

Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine 2016
&
Concours International de Lyon 2016

CHÂTEAU LE GRAND MOULIN COLLECTION GRANDE RÉSERVE 2015

Blaye Côtes de Bordeaux

La robe est profonde, violacée suivie d'agréables arômes de fruits noirs confits, assortis de touches caramélisées et épicées. La bouche est élégante, d'une grande finesse, étayée par des tanins bien présents mais dénués d'agressivité qui soulignent la finale longue et complexe. L'ensemble est riche, puissant et parfaitement harmonieux.



DU 16 SEPT. AU 2 OCT.
À RETROUVER DE MANIÈRE EXCLUSIVE CHEZ :



NOTE RVF : 16/20
4,95 EUROS

Concours de Bordeaux-Vins d'Aquitaine 2015
&
Concours des Grands Vins de France de Mâcon 2015

CHÂTEAU LE GRAND MOULIN COLLECTION GRANDE RÉSERVE 2014

Blaye Côtes de Bordeaux

La belle robe soutenue dessine des reflets violacés. Le nez est mûr, sur un fruit dense souligné de tonalités épicées et boisées. En bouche, l'attaque franche vient s'adoucir sur des tanins fondus. Le fruit mûr s'exprime dans un écrin de fraîcheur conservée. Un style velouté, plaisant, tout en gourmandise.

coup de cœur
Carrefour market



Château Le Grand Moulin est une propriété familiale qui se transmet de génération en génération. En appellation Blaye Côtes de Bordeaux, les vignes qui entourent le domaine n'ont plus de secret pour Jean-François Réaud, dépositaire d'un savoir qui puise ses racines dans la figure de son aïeul Gabriel Bruneteau. Amoureux de ses terres situées sur la rive droite de la Gironde, l'homme n'a de cesse de valoriser ces terroirs, animé par une passion authentique. Le Château Haut Sociondo réputé pour son terroir d'exception a ainsi rejoint le giron de l'entreprise familiale en 2015 et bénéficie de toute l'attention et du soin que le vigneron réserve à ses vignobles, des travaux à la vigne, jusque dans ses chais de vinification.

CARREFOUR MONTREUIL 93

Ici, on déstocke des grands crus



Dates : du 28/09 au 10/10.
Responsable : Dimitri Zekri.
Adresse : 280, rue de Paris, 93556 Montreuil.
Tél. : 01 49 93 53 79.
Soirée : le 28/09.
Sur invitation.



Dimitri Zekri a décidé de faire le ménage dans ses réserves. Au programme : Pontet-Canet 2011 (80 €), Lafon-Rochet 2009 (45 €), Mouton Rothschild 2009 (450 €)…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Mouton Rothschild 2009 (Pauillac), **450 €** ■ Château Pontet-Canet 2011 (Pauillac), **80 €** ■ Château Meyney 2011 (Saint-Estèphe), **25 €** ■ Château des Ravatys, Les Grives de Brouilly 2015 (Brouilly), **7,95 €** ■ Château La Voulte-Gasparets, Romain Pauc 2014 (Corbières-Boutenac), **19,95 €** ■ Mas Amiel, Promesse 2013 (Côtes-du-Roussillon Villages), **9,95 €** ■ Tardieu-Laurent, Grandes Bastides 2015 (Saint-Joseph rouge), **12,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

AUCHAN OKABÉ 94

La foire avant l'heure

Dates : du 14/09 au 04/10.
Responsables : Christophe Klomp (à g.) et Jérôme Rophé.
Adresse : 15, rue Edmond-Michelet, 94277 Le Kremlin-Bicêtre.
Tél. : 01 77 74 40 15.
Soirée : le 21/09, sur invitation.



Du 14 au 20 septembre, ne manquez pas l'opération "3 achetés = 3 offerts". Sur les 350 références, une cinquantaine ont été sélectionnées en direct, des vins intéressants, sur des millésimes décalés et abordables.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Labégorce 2014 (Margaux), **19,95 €** ■ Le Petit Mouton 2013 (Pauillac), **100 €** ■ Château Larrivet Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan rouge), **22,95 €** ■ Château Plaisance, Alix 2008 (Premières-Côtes-de-Bordeaux rouge), **8,50 €** ■ Château Meyney 2014 (Saint-Estèphe), **21,50 €** ■ Si mon Père Savait… 2010 (Côtes-du-Roussillon rouge), **9,90 €**.

Les soirées inaugurales

PARIS (75)

■ MONOPRIX PARIS OPÉRA
Le 6 septembre à 18 h, sur invitation.
Dégustations.
21, avenue de l'Opéra, 75001 Paris.
Tél : 01 42 61 78 08

■ CASINO PARIS SAINT-DIDIER
La première semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations.
16, rue des Belles-Feuilles, 75016 Paris.
Tél. : 01 56 26 17 00

■ MONOPRIX ROQUETTE
Le 6 septembre à 18 h, sur invitation.
Dégustations.
166, avenue Ledru-Rollin, 75011 Paris.
Tél. : 01 43 79 66 96

■ CASINO PARIS LA POMPE
La première semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations.
50/60, rue de la Pompe, 75016 Paris.
Tél. : 01 56 91 53 00

■ MONOPRIX PARIS LA CHAPELLE
Le 6 septembre, à 18 h, sur invitation.
Dégustations.
60 bis, rue Marx-Dormoy 75018 Paris.
Tél. : 01 40 37 52 38

SEINE-ET-MARNE (77)

■ INTERMARCHÉ OTHIS
Le 6 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations, présence de sommeliers, buffet.
Route du 8 Mai 1945, 77320 Othis.
Tél. : 01 60 03 53 98

■ CASINO VULAINES
La première semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations.
44, route d'Héricy, 77870 Vulaines-sur-Seine.
Tél. : 01 64 23 77 32

YVELINES (78)

■ SIMPLY MARKET HOUILLES
La dernière semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations, présence d'un conseiller, buffet.
Carrefour du Grand-Cerf,
78800 Houilles.
Tél. : 01 61 04 30 60

■ INTERMARCHÉ SUPER BUC
Le 6 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Avenue Morane-Saulnier,
ZI Le Haut-Buc, 78530 Buc.
Tél. : 01 39 56 11 68

■ CASINO MÉRÉ
La première semaine de septembre, à partir de 19 h, sur invitation. Dégustations.
17, rue Roger-Vanier, 78490 Méré.
Tél. : 01 34 57 09 80

ESSONNE (91)

■ CARREFOUR MARKET VERRIÈRES-LE-BUISSON
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Boulevard du Maréchal-Juin, 91370 Verrières-le-Buisson.
Tél. : 01 60 11 29 00

HAUTS-DE-SEINE (92)

■ MONOPRIX LA GARENNE-COLOMBES
Le 6 septembre, à partir de 19 h.
Dégustations, animations, présence de vignerons.
53 boulevard de la République, 92250 La Garenne-Colombes.
Tél. : 01 42 42 20 15

■ CASINO BAGNEUX NATIONALE 20
La première semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations.
Angle rue de Verdun/A. Briand, RN 20, 92220 Bagneux.
Tél. : 01 45 36 41 00

SEINE-SAINT-DENIS (93)

■ MONOPRIX LE RAINCY
Le 6 septembre, à partir de 18 h. Dégustations.
4/6, avenue de la République, 93340 Le Raincy.
Tél. : 01 43 02 75 18

■ CARREFOUR MARKET TREMBLAY
Le 15 septembre à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
CC Vert Galant, rue Olivier-de-Serres,
93290 Tremblay-en-France.
Tél. : 01 48 60 82 54

VAL-DE-MARNE (94)

■ MONOPRIX CHARENTON
Le 6 septembre, à partir de 19 h.
Dégustations, remise de 10 % à partir de 60 euros d'achat, présence d'un œnologue, buffet.
75, rue de Paris, 94220 Charenton-le-Pont.
Tél. : 01 43 68 14 55

■ CASINO PONT DE CHOISY
La première semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations.
2, avenue Jean-Jaurès, pont de Choisy, 94600 Choisy-le-Roi.
Tél. : 01 48 53 61 30

■ MONOPRIX ARCUEIL LA VACHE NOIRE
Le 6 septembre, à partir de 18 h.
Dégustations, présence d'un œnologue.
Centre commercial La Vache Noire,
place de la Vache Noire, 94140 Arcueil.
Tél. : 01 49 85 83 30

VAL-D'OISE (95)

■ CARREFOUR MARKET TAVERNY
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
180, route d'Herblay, 95150 Taverny.
Tél. : 01 39 60 32 31



FOIRE AUX VINS



VENEZ DÉCOUVRIR

Un lar e choix de vins au meilleur prix

Des conseils toute l'année

Un espace rands crus

Une sélection de coups de cœur issus de nos foires aux vins



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.





1 Boulevard de la République - 92420 VAUCRESSON / superu.vaucresson@systeme-u.fr

Le Nord–Pas-de-Calais mise autant sur la quantité que sur la qualité

Avec ses offres vastes et intéressantes, la région du Nord a largement de quoi satisfaire les amateurs !

AUCHAN PETITE-FORÊT 59

Dates : du 20/09 au 1er/10. **Responsable :** Giovanni Gualtieri. **Adresse :** RN 45, 59490 Petite-Forêt. **Tél. :** 03 27 28 14 00. **Soirée :** le 21/09 à partir à 18 h 30. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Des 2014 à foison

À saisir, parmi les 630 références : de très belles bouteilles de bordeaux en grand nombre, dont près de 90 % du millésime 2014.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sociando-Mallet 2009 (Haut-Médoc), **31,90 €**, **60 bouteilles** ■ Château Giscours 2014 (Margaux), **36,90 €**, **72 bouteilles** ■ Château Les Carmes Haut-Brion 2013 (Pessac-Léognan rouge), **41,50 €**, **90 bouteilles** ■ Château Beau-Séjour Bécot 2014 (Saint-Émilion), **41,50 €**, **30 bouteilles** ■ Château Beychevelle 2014 (Saint-Julien), **56,50 €**, **240 bouteilles** ■ Château Talbot 2014 (Saint-Julien), **39,95 €**, **90 bouteilles**.



GIOVANNI GUALTIERI proposera neuf vins en dégustation lors de la soirée du 21 septembre.

AUCHAN RONCQ 59

Valeurs sûres et pépites

Dates : du 20/09 au 17/10.
Responsable : Xavier Leclerc.
Adresse : boulevard d'Halluin, 59223 Roncq.
Tél. : 03 20 69 22 32.
E-mail : ncarbonnier@auchan.fr
Soirée : le 22/09 de 14 h à 20 h 30. Sur invitation.



Cette année, outre la journée inaugurale proposant de découvrir une trentaine de vins (margaux, châteauneuf-du-pape…), une soirée “ladies”, sur le thème de l'élégance et de la fraîcheur, est organisée le 30 septembre, avec huit vins en dégustation. En tout, 1 000 références sont proposées à l'occasion de la foire, avec les stocks qui suivent, dont de très nombreux premiers et grands crus du Bordelais, et toujours les pépites dénichées par Xavier Leclerc. Vous ne les trouverez qu'ici !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Rauzan-Gassies 2014 (Margaux), **29,95 €** ■ Château Les Carmes Haut-Brion 2013 (Pessac-Léognan), **41,50 €** ■ Château Pape Clément 2014 (Pessac-Léognan), **59,90 €** ■ Château Beychevelle 2014 (Saint-Julien), **56,50 €** ■ Domaine Ferret, Le Clos des Prouges 2014 (Pouilly-Fuissé), **31,95 €** ■ Domaine Usseglio (Châteauneuf-du-Pape blanc) 2014, **19,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

LA MAISON DU VIN DE CUVELIER & FAUVARQUE LAMBERSART 59

Le spécialiste des grands domaines du Bordelais

Date : du 1er/09 au 31/10.
Responsable : Benoît Fauvarque.
Adresse : 34, avenue Henri Delécaux, 59130 Lambersart.
Tél. : 03 20 52 57 66.
Soirées : les 15 et 16/09 à 18 h.

Avec plus de 230 années d'expérience dans le négoce de vins, l'entreprise Cuvelier & Fauvarque a des arguments et une offre d'exception qu'elle met en valeur dans ses six magasins. Animé par Benoît Fauvarque, celui de Lambersart propose ainsi plus de 400 références permanentes en vins, alcools et spiritueux, dont près des deux tiers proviennent de Bordeaux et de ses grands domaines. Une offre enrichie pendant la foire avec certaines références remisées entre - 10 et - 25 %, des réductions de 10 % et de 15 % étant systématiques pour des lots de 6 et 12 bouteilles.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sociando-Mallet 2011 (Haut-Médoc), **29,95 €** ■ Vieux Château Certan 2014 (Pomerol), **165 €** ■ Château Le Crock 2013 (Saint-Estèphe), **20,25 €** ■ Château Ormes de Pez 2012 (Saint-Estèphe), **29,41 €** ■ Château Léoville Poyferré 2013 (Saint-Julien), **63 €** ■ Château Saint-Pierre 2011 (Saint-Julien), **55,82 €**.



CARREFOUR WASQUEHAL 59

Dates : du 28/09 au 12/10. **Responsable :** Philippe Herbin. **Adresse :** rue du Grand-Cottignies, 59290 Wasquehal. **Tél. :** 03 20 66 54 54. **Soirée :** le 27/09 à 18 h 30. Sur invitation.

Les grands crus reviennent en force !

Après deux années de pause liée à une flambée des prix, les grands crus font leur retour à Carrefour Wasquehal. Philippe Herbin a pu sélectionner une soixantaine de références (plus de 1 300 bouteilles) dans plusieurs millésimes, surtout les 2010, 2011 et 2014.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Citran 2014 (Haut-Médoc), **21 €**, **24 magnums** ■ Château La Tour Carnet 2014 (Haut-Médoc), **41 €**, **24 magnums** ■ Château Cantenac Brown 2014 (Margaux), **33,20 €**, **48 bouteilles** ■ Château Chasse-Spleen 2014 (Moulis), **42,70 €**, **66 magnums** ■ Château Poujeaux 2013 (Moulis), **20,30 €**, **36 bouteilles** ■ Château Lacoste-Borie 2014 (Pauillac), **18,90 €**, **24 bouteilles** ■ Château Lafite Rothschild 2010 (Pauillac), **686,70 €**, **12 bouteilles** ■ Château Latour 2011 (Pauillac), **569,60 €**, **6 bouteilles** ■ Château Lynch-Bages 2014 (Pauillac), **74,10 €**, **18 bouteilles** ■ Château Mouton Rothschild 2010 (Pauillac), **686,70 €**, **12 bouteilles** ■ Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2011 (Pauillac), **91,50 €**, **24 bouteilles** ■ Château Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan rouge), **304,10 €**, **12 bouteilles** ■ Château Latour-Martillac 2007 (Pessac-Léognan blanc), **23,10 €**, **6 bouteilles** ■ Château La Mission Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan rouge), **190,30 €**, 12 bouteilles ■ Château Nénin 2011 (Pomerol), **38,50 €**, **6 bouteilles** ■ Château Cheval Blanc 2011 (Saint-Émilion), **557 €**, **12 bouteilles** ■ Château Fombrauge blanc 2012 (Saint-Emilion), **17,70 €**, **36 bouteilles** ■ Château Petit Faurie de Soutard 2011 (Saint-Émilion), **22 €**, 48 bouteilles ■ Château Gruaud-Larose 2012 (Saint-Julien), **43,10 €**, **6 bouteilles** ■ Château Léoville Poyferré 2011 (Saint-Julien), **65,80 €**, **12 bouteilles**.



PHILIPPE HERBLIN a sélectionné cette année de nombreux crus classés de Bordeaux.

NOUVEAUTÉ 2016

SUPERMARCHÉ MATCH HALLUIN 59

Une adresse connue jusqu'en Belgique

Dates : du 8 au 24/09.
Responsables : Mathieu Despeghel et Mickael Coppin.
Adresse : rue de l'Abbé-Lemire, 59250 Halluin.
Tél. : 03 20 24 05 38.
Soirée : le 9/09 à 20 h 15. Sur invitation.



Mickael Coppin (à g.) et Mathieu Despeghel.

Arrivé à la direction de ce magasin de 2 500 m² en février dernier, Mathieu Despeghel s'est pleinement investi pour dynamiser la foire aux vins d'automne. Avec la moitié de sa clientèle venant de la Belgique (la commune d'Halluin, notamment connue pour son magnifique parc arborétum du Manoir aux Loups, est située dans la métropole lilloise et limitrophe du Plat Pays), celui-ci a choisi de relancer une soirée inaugurale, qui se déroulera le 9 septembre. Pour faire plaisir à ses clients, il déploie rien de moins que 220 références spécifiques à l'événement, en plus des 450 permanentes du magasin. « *Parmi elles, je propose une bonne vingtaine de grands vins dont onze grands crus* », explique le directeur.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château d'Agassac 2013 (Haut-Médoc), **13 €** ■ Château Larose-Trintaudon 2014 (Haut-Médoc), **11 €** ■ Château Moulin-à-Vent 2010 (Moulis), **10 €** ■ Château Carbonnieux 2013 (Pessac-Léognan rouge), **24 €** ■ Château Mazeyres 2013 (Pomerol), **19 €** ■ Château de Santenay Les Brunettes & Planchots 2013 (Aloxe-Corton rouge), **22 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

AUCHAN BÉTHUNE 62

Un très large choix

Dates : du 20/09 au 4/10.
Responsable : Claude Vandecasteele.
Adresse : centre commercial La Rotonde, rue du Docteur-Dhénin, 62400 Béthune.
Tél. : 03 21 61 71 71.
Soirée : le 20/09. Sur invitation.



Avec 550 références spécifiques, c'est la foire la plus riche du catalogue d'Auchan. Cette année, Claude Vandecasteele valorisera plus de 50 grands crus, dont de nombreux 2014.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Giscours 2014 (Margaux), **36,90 €** ■ Château Lynch Bages 2014 (Pauillac), **79,90 €** ■ Château Pape Clément 2014 (Pessac-Léognan rouge), **59,90 €** ■ Château Smith Haut Lafitte 2014 (Pessac-Léognan rouge), **56,95 €** ■ Château Beychevelle 2014 (Saint-Julien), **56,50 €** ■ Château Talbot 2014 (Saint-Julien), **39,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

INTERMARCHÉ CUCQ 62

Une offre d'exception à saisir sans attendre

Dates : du 6 au 18/09.
Responsable : Grégory Golliot.
Adresse : avenue François-Godin, 62780 Cucq.
Tél. : 03 21 94 69 10.
Pas de soirée



Depuis cinq ans, Grégory Golliot propose dans son magasin de Cucq de 1 885 m² l'offre de foire aux vins la plus complète d'Intermarché, avec plus de 400 références complétant un rayon permanent déjà bien fourni. Pour satisfaire sa clientèle, dont une part importante de résidents secondaires, il met en avant beaucoup de grands crus, principalement du Bordelais mais pas seulement, dans des quantités parfois limitées. Ne traînez pas !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Brane-Cantenac 2012 (Margaux), **34,50 €** ■ Château Pape Clément 2011 (Pessac-Léognan rouge), **69,90 €** ■ Château du Domaine de l'Église 2005 (Pomerol), **27,50 €** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), **49,90 €** ■ Château La Gaffelière 2012 (Saint-Émilion), **39,90 €** ■ Château La Tour Blanche 2007 (Sauternes), **55 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC DAINVILLE 62

Des vins girondins et des surprises

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Éric Sansonetti.
Adresse : avenue Jean-Mermoz, 62000 Dainville.
Tél. : 03 21 51 11 45.
Soirée : le 26/09 à 20 h.
Sur invitation.



Éric Sansonetti propose pas moins de 40 vins en dégustation lors de la soirée inaugurale très courue. Et il enrichit la version déjà la plus fournie du catalogue de l'enseigne (celle-ci comprend 450 références) avec une centaine de produits supplémentaires qui lui sont spécifiques. Au programme : beaucoup de grands crus girondins, mais pas seulement, et de nombreux millésimes représentés, avec cette année des 2014 issus des achats primeurs de l'an dernier.

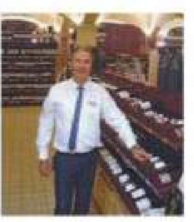
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Larose-Trintaudon 2010 (Haut-Médoc), **10,50 €** ■ Château La Louvière 2013 (Pessac-Léognan rouge), **19,50 €** ■ Château Fugue de Nénin 2008 (Pomerol), **18,95 €** ■ Château La Fleur d'Arthus 2012 (Saint-Émilion), **14,90 €** ■ Château Grand Corbin-Despagne 2011 (Saint-Émilion), **21,95 €** ■ Château Gloria 2011 (Saint-Julien), **29,90 €**.

E.LECLERC OUTREAU 62

Grands et seconds crus à tous les prix

Dates : du 29/09 au 8/10.
Responsable : Dominique Labroy.
Adresse : boulevard Industriel, 62230 Outreau.
Tél. : 03 21 10 28 28.
Soirée : le 27/09 à 20 h.
Sur invitation.



Dominique Labroy a sélectionné beaucoup de grands et premiers crus sur différents millésimes et vignobles, et des seconds de grandes maisons, plus abordables.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

■ Château Lynch-Bages 2010 (Pauillac), **129 €** ■ Château Malartic-Lagravière 2006 (Pessac-Léognan rouge), **37,30 €** ■ Château La Fleur de Gay 2006 (Pomerol), **79,90 €** ■ Château Beau-Séjour Bécot 2005 (Saint-Émilion), **60 €** ■ Château Berliquet 2010 (Saint-Émilion), **36,97 €** ■ Château La Dominique 2010 (Saint-Émilion), **38,30 €** ■ Château Branaire-Ducru 2010 (Saint-Julien), **35,50 €** ■ Château La Tour Blanche 2007 (Sauternes), **45,50 €** ■ Domaine Trapet 2013 (Gevrey-Chambertin), **49,90 €** ■ Alphonse Mellot, La Moussière 2012 (Sancerre rouge), **19,90 €** ■ Château de Pibarnon 2009 (Bandol rouge), **24,90 €** ■ Château Simone 2010 (Palette rouge), **39 €** ■ Domaine Coursodon, Silice 2012 (Saint-Joseph blanc), **25 €**.

Les soirées inaugurales

NORD (59)

■ **MONOPRIX NORD CROISÉ-LAROCHE**
Le 6 septembre, à 18 h. Invitations envoyées aux clients de la cave. Dégustations.
1002, avenue de la République, 59700 Marcq-en-Baroeuil.
Tél. : 03 20 99 97 50

■ **CARREFOUR SAINT-POL-SUR-MER**
Le 5 septembre, de 18 h à 21 h, sur invitation. Dégustations.
Centre commercial Saint-Pol, zone d'activité des Jardins, 59430 Saint-Pol-sur-Mer.
Tél. : 03 28 58 58 58

■ **CARREFOUR MARKET TÉTEGHEM**
Le 22 septembre, à 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
Route de Furnes, 59229 Téteghem.
Tél. : 03 28 26 99 84

■ **INTERMARCHÉ LE CATEAU-CAMBRÉSIS**
Le 6 septembre, à partir de 20 h. Dégustations.
37, rue du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, 59360 Le Cateau-Cambrésis.
Tél. : 03 27 77 86 00

■ **CORA VILLENEUVE-D'ASCQ**
Le 27 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations, présence de vignerons, produits en avant-première.
18, rue Jules-Guesde, 59658 Villeneuve-d'Ascq.
Tél. : 03 20 64 44 44

PAS-DE-CALAIS (62)

■ **AUCHAN CALAIS**
Le 23 septembre, à partir de 18 h, sur invitation. Dégustations, présence de vignerons.
Avenue Roger-Salengro, 62100 Calais.
Tél. : 03 21 46 92 92

■ **AUCHAN ARRAS**
Le 20 septembre, à partir de 18 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations, une caisse de Château Chasse-Spleen 2012 (Moulis) à gagner.
225, avenue Winston-Churchill, 62002 Arras.
Tél. : 03 21 51 98 98

■ **AUCHAN SAINT-MARTIN-BOULOGNE**
Le 20 septembre à partir de 18 h 30, entrée libre. Dégustations, présence de vignerons.
Centre commercial Auchan Côte d'Opale, RN 42, 62280 Saint-Martin-Boulogne.
Tél. : 03 21 10 11 12

■ **CORA LENS 2**
Le 26 septembre, à partir de 19 h 30, sur invitation. Dégustations, présence de vignerons, tombola, - 5 % durant la soirée inaugurale.
Route de la Bassée, 62880 Vendi-le-Vieil.
Tél. : 03 21 08 76 76

■ **CARREFOUR COQUELLES**
Le 12 septembre (date non arrêtée, à préciser n magasin), sur invitation.
Centre commercial Cité Europe 1001, boulevard du Kent, 62231 Coquelles.
Tél. : 03 91 91 02 79

La Picardie dévoile ses trésors, en bordeaux comme en bourgogne

Hauts de gamme, bio ou décalés, les beaux millésimes et grands crus sortent de leurs caves.

INTERMARCHÉ PÉRONNE 80

Dates : du 6 au 18/09. **Responsable :** Philippe Lavalard. **Adresse :** avenue de l'Europe, 80200 Péronne. **Tél. :** 03 22 73 30 00. **Soirée :** le 5/09 à 20 h. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Grands crus et vins bio

Des bordeaux (avec de grands crus sur des millésimes anciens), des vins de Loire, du Sud-Ouest, et bio, pour toutes les régions… Il y en aura pour tous, du haut de gamme aux produits plus accessibles.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Brane-Cantenac 2012 (Margaux), 34,50 €, **84 bouteilles** ■ Château Giscours 2012 (Margaux), 32,90 €, **60 bouteilles** ■ Domaine de Chevalier 2012 (Pessac-Léognan rouge), 36 €, **42 bouteilles** ■ Château La Gaffelière 2012 (Saint-Émilion), 39,90 €, **18 bouteilles** ■ Château Haut-Marbuzet 2012 (Saint-Estèphe), 25,95 €, **48 bouteilles** ■ Château Lafon-Rochet 2010 (Saint-Estèphe), 118 €, **108 bouteilles** ■ Château Rieussec 2005 (Sauternes), 49 €, **12 bouteilles**.



PHILIPPE LAVALARD propose 507 références spécifiques à la foire.

E.LECLERC TRIE-CHÂTEAU 60

Des millésimes décalés

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Jean-Yves Gilet.
Adresse : route nationale 181, 60590 Trie-Château.
Tél. : 03 44 49 75 75.
Pas de soirée.



Jean-Yves Gilet dévoile son stock de 2012 (notamment de grands crus de Bordeaux), et aussi des millésimes plus anciens.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château La Pointe 2012 (Pomerol), **25,90 €** ■ Château La Croix Figeac magnum 2012 (Saint-Émilion), **27,90 €** ■ Château Talbot 2012 (Saint-Julien), **33,90 €** ■ Château Léoville Las Cases 2012 (Saint-Julien), **109 €** ■ Château Montus 2010 (Madiran), **23,90 €** ■ E. Guigal Brune et blonde 2011 (Côte-Rôtie), **33,90 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

AUCHAN AMIENS SUD 80

700 références à encaver

Dates : du 20/09 au 4/10.
Responsable : Xavier Pluche.
Adresse : route de Paris, 80000 Amiens.
Tél. : 03 22 33 53 12.
Soirée dégustation : le 22/09 à 18 h. Sur invitation.



Guilain Dormokray (à g.) et Xavier Pluche.

Parmi les 700 références de la foire, ce magasin propose une riche sélection de grands crus de Bordeaux et de Bourgogne.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Giscours 2014 (Margaux), **36,90 €** ■ Château Labégorce 2014 (Margaux), **19,95 €** ■ Château Les Carmes Haut-Brion 2013 (Pessac-Léognan rouge), **39,95 €** ■ Château Smith Haut Lafitte 2014 (Pessac-Léognan), **56,95 €** ■ Château Beau-Séjour Bécot 2014 (Saint-Émilion), **39,95 €** ■ Château Beychevelle 2014 (Saint-Julien), **56,50 €**.

Les soirées inaugurales

AISNE (02)

■ **AUCHAN VIRY-NOUREUIL**
Le 20 septembre, de 18 h à 19 h, sur invitation.
Dégustations.
Route nationale 32, 02300 Viry-Noureuil.
Tél. : 03 23 57 82 60

■ **CARREFOUR CHÂTEAU-THIERRY**
A priori le 6 septembre à 20h (vérifier la date auprès du magasin), sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons, buffet.
37, avenue d'Essômes, 02400 Château-Thierry.
Tél. : 03 23 85 41 79

■ **MONOPRIX SOISSONS**
Le 6 septembre, de 18 h à 20 h, sur invitation.
Dégustations, remises supplémentaires.
39, rue Saint-Martin, 02200 Soissons.
Tél. : 03 23 53 33 88

OISE (60)

■ **CARREFOUR MARKET CHANTILLY**
Le 22 septembre, à 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Allée de l'Europe, 60500 Chantilly.
Tél. : 03 44 86 03 06

■ **CARREFOUR MARKET VILLERS-SOUS-SAINT-LEU**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Route de Precy 60340 Villers-sous-Saint-Leu.
Tél. : 03 44 27 60 09

SOMME (80)

■ **GÉANT CASINO AMIENS**
Le 12 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons.
Route de Saint-Quentin, 80440 Glisy.
Tél. : 03 22 38 38 00

■ **CARREFOUR AMIENS**
Le 12 septembre, à partir de 19 h, sur invitation.
Dégustations.
ZAC Vallée-Saint-Ladre, 80085 Amiens.
Tél. : 03 22 66 62 79

■ **SIMPLY MARKET VILLIERS-BRETONNEUX**
Le 23/09, à 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Rue de Demuin, 80800 Villiers-Bretonneux.
Tél. : 03 22 09 05 50

Débarquement de grands crus bordelais dans les enseignes normandes

Les magasins de la région misent notamment sur les excellents bordeaux de la décennie 2000-2010

INTERMARCHÉ LILLEBONNE 76

Dates : du 6 au 18/09. **Responsable :** Éric Jean. **Adresse :** 28, boulevard du Maréchal-de-Lattre-de-Tassigny, 76170 Lillebonne. **Tél. :** 02 35 39 66 10. Pas de soirée.

NOUVEAUTÉ 2016

Déstockage massif de grands bordeaux

L'édition 2016 de la foire est consacrée au déstockage des grands crus, dont 90 % de bordeaux. Les prix s'échelonnent jusqu'à 650 €. Attention : les quantités sont limitées.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Carruades de Lafite 2008 (Pauillac), 199 €, **10 bouteilles** ■ Château Duhart-Milon 2006 (Pauillac), 155 €, **20 bouteilles** ■ Château Lafite Rothschild 2005 (Pauillac), 990 €, **9 bouteilles** ■ Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2009 (Pauillac), 150 €, **25 bouteilles** ■ Château L'Évangile 2006 (Pomerol), 129 €, **10 bouteilles** ■ Château Cos d'Estournel 2006 (Saint-Estèphe), 125 €, **6 bouteilles**



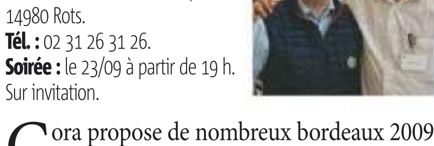
ÉRIC JEAN propose une kyrielle de grands crus bordelais à saisir rapidement.

NOUVEAUTÉ 2016

CORA CAEN 14

Des bordeaux 2009 et quelques pépites du sud

Dates : du 23/09 au 8/10.
Responsables : Arnaud Levert (à g.) et Philippe Stevennou.
Adresse : La Croix-Vauthier, 14980 Rots.
Tél. : 02 31 26 31 26.
Soirée : le 23/09 à partir de 19 h. Sur invitation.



Cora propose de nombreux bordeaux 2009 à prix très accessibles. On trouvera aussi de bons vins du Languedoc-Roussillon.

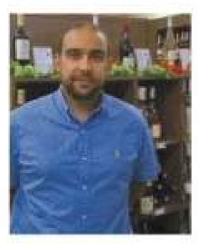
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Côte de Baleau 2009 (Saint-Émilion), **17,95 €** ■ Domaine Marcel Lapierre 2015 (Morgon), **19,95 €** ■ Domaine de Fondrèche, Le Nature 2015 (IGP Vaucluse rouge), **8,95 €** ■ Domaine François Villard, Poivre et Sol 2014 (Saint-Joseph rouge), **16,95 €**

E.LECLERC YVETOT 76

La Loire et le Beaujolais en têtes d'affiche

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Joffray Lozier.
Adresse : 10-18, rue Jean-Moulin, 76191 Yvetot.
Tél. : 02 35 95 97 35.
Soirées : le 26/09, sur invitation, présence de vignerons ; le 3/10, sur invitation, accord mets/vins, bordeaux, champagnes.



Joffray Lozier a misé sur les vins de Loire et du Beaujolais, et propose aussi de belles bouteilles de Bourgogne et de Bordeaux.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Marsau 2009 (Francs Côtes de Bordeaux), **15 €** ■ Domaine de la Madone 2014 (Fleurie), **10,50 €** ■ Domaine Louis Claude Desvignes, La Voûte Saint-Vincent 2014 (Morgon), **9,95 €** ■ Domaine Mas Saint Louis 2012 (Châteauneuf-du-Pape), **19,95 €**

Les soirées inaugurales

CALVADOS (14)

■ **MONOPRIX CAEN**
Le 6 septembre, à partir de 18 h, sur invitation. Dégustations, remise supplémentaire avec la carte Monoprix.
45/49, boulevard Leclerc, 14011 Caen.
Tél. : 02 31 50 28 28

■ **LECLERC FALAISE**
La dernière semaine de septembre (date à confirmer en magasin), sur invitations. Dégustations.
2, rue Louis-Rochet, 14700 Falaise.
Tél. : 02 31 41 60 60

EURE (27)

■ **SIMPLY MARKET GAILLON**
Le 23 septembre, à partir de 20 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
CC Gailloncel, rue Jean-Jaurès, 27600 Gaillon.
Tél. : 02 32 77 26 50

MANCHE (50)

■ **AUCHAN LA GLACERIE**
Le 26 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
Centre commercial Cotentin, 50470 La Glacerie.
Tél. : 02 33 88 13 13

ORNE (61)

■ **CARREFOUR MARKET ARGENTAN**
Le 15 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
1, rue de Champagne, 61200 Argentan.
Tél. : 02 33 67 19 89

SEINE-MARITIME (76)

■ **CARREFOUR MARKET DOUDEVILLE**
Le 15 septembre, à partir de 18 h, sur invitation. Dégustations.
6, rue Jean-Varin, 76560 Doudeville.
Tél. : 02 35 56 82 44

Normandie

sur larvf.com
NOS CONSEILS D'ACHATS POUR LES FOIRES AUX VINS

Votre cave en pierre reconstituée

www.bloc-cellier.fr

En quelques clics, créez votre projet de cave


Jérémie Netter, Limetz-Villez, Yvelines

Esthétique

Conçus pour le repos de votre vin, les BLOCS CELLIER s'intègrent harmonieusement dans vos caves, appartements, expositions....
Produit fini ne nécessitant aucun montage, ils s'emploient seuls ou assemblés en mur grâce à leur système exclusif d'emboîtement.

Naturel et résistant

Les BLOCS CELLIER sont fabriqués à l'aide de matériaux nobles et naturels:

- Pierre Blanche reconstituée de Dordogne : c'est le matériau qui domine faisant ressortir pureté et robustesse des voûtes.
- Terre Rouge reconstituée d'Argile : véritable composant esthétique de votre intérieur la chaleur de leur teinte animera votre cave.

Modulaire

Les quatre éléments ont tous la même largeur et la même profondeur. Ils s'assemblent les uns avec les autres grâce à leur emboîtement.Seul leur hauteur et leur capacité en bouteilles varient afin de proposer à l'utilisateur différentes options d'agencement adaptées au local et de nombreuses possibilités de classements de bouteilles.

Pose aisée

Un système exclusif d'emboîtement permet aux Blocs Cellier de s'assembler sans colle, ni mortier .Ils s'empilent pour composer des colonnes plus ou moins hautes selon la place disponible. Présentés les uns à côté des autres, ils forment un ensemble harmonieux, extensible et modulaire.


www.crayeres-montquartiers.com







soit une capacité de 190 bouteilles type Bordeaux

Pierre Blanche









www.bloc-cellier.fr

Le Bloc Cellier - Idées Design
Rue Marcel Quercia 35 600 Redon
Tél. : 02 99 72 35 34
informations@bloc-cellier.fr

La Bretagne célèbre les vins de toutes les régions en compagnie des vignerons

Vins français et étrangers sont à déguster en nombre en terre bretonne, aux côtés des producteurs.

E.LECLERC VANNES 56

Date : du 27/09 au 8/10. **Responsable :** Thibaut Bretaudeau. **Adresse :** 15, rue Aristide-Boucicaud, Z.C. de Parc Lann, 56000 Vannes. **Tél. :** 02 97 46 60 40.
E-mail.: thibaut.bretaudeau@scaouest.fr. **Soirées :** les 23/09 et 26/09. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Près d'un tiers des vins à goûter

Toutes les régions, à tous les prix, c'est ce que propose ce magasin, qui offre aussi de déguster sous un chapiteau 30 % de ses références.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Reignac 2012 (Bordeaux Supérieur), **17,20 €**, **90 bouteilles** ■ La Fleur de Boüard 2012 (Lalande-de-Pomerol), **21,95 €**, **48 bouteilles** ■ Bernard Baudry, Les Granges 2014 (Chinon), **10,70 €**, **30 bouteilles** ■ Stéphane Ogier, Le village 2011 (Côte-Rôtie), **32,50 €**, **30 bouteilles.**



MARTIAL BAUCHART, JOËL BEULAY et THIBAUT BRETAUDEAU (de gauche à droite) ont voulu mettre en évidence les vins du Languedoc.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR IROISE BREST 29

Une belle gamme bio

Dates : du 28/09 au 10/10.
Responsable : Ludovic Pierres.
Adresse : 126, bd de Plymouth, 29200 Brest.
Tél. : 02 98 31 42 79.
E-mail. : ludovic_pierres@carrefour.com
Soirée : le 27/09 à 19 h. Sur invitation.



Vins bio, étrangers et autres coups de cœur de Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013, sont au programme ici.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Greysac 2014 (Médoc), **13,90 €** ■ Maison Verget, Terres de Pierres 2015 (Pouilly-Fuissé), **17,90 €** ■ Marc Parcé, 1968 47 ans (Rivesaltes), **29,90 €** ■ Tardieu-Laurent, Les Grandes Bastides 2015 (Crozes-Hermitage blanc), **9,95 €**.

E.LECLERC QUIMPER 29

Venez déguster les cuvées avec les producteurs

Dates : du 26/10 au 12/11.
Responsables : Christian (à g.) et Michel Dréau.
Adresse : 11, rue de Stang-Vihan, 29000 Quimper.
Tél. : 02 98 64 31 27.
E-mail : stang-vihan.quimper@scarmor.fr
Soirée : le 25/10. Sur invitation.



Ce magasin a convié des vignerons à venir présenter leurs cuvées. Plus de 2 200 références sont disponibles !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

■ Château La Fleur-Pétrus 2014 (Pomerol), **139 €**
■ Château Phélan Ségur 2014 (Saint-Estèphe), **27,50 €**
■ La Soufrandière, Les Quarts 2014 (Pouilly-Vinzelles), **33 €**
■ Alain Voge, Les Vieilles Vignes 2013 (Cornas), **42,90 €**.

Les soirées inaugurales

CÔTES-D'ARMOR (22)

■ **CARREFOUR MARKET PENVÉNAN**
Le 16 septembre, à partir de 17 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations, buffet. 31, rue de Lannion, 22710 Penvénan.
Tél. : 02 96 92 64 14

FINISTÈRE (29)

■ **SUPER U LANDUDEC**
Le 20 septembre, à partir de 19 h 30, sur invitation. Dégustations, présence d'une œnologue, buffet. Rue des Écoles, 29710 Landudec.
Tél. : 02 98 91 80 70

■ **GÉANT CASINO QUIMPER CORNOUAILLE**
Le 6 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin), toute la journée. Dégustations et conseils. 163, route de Bénodet, 29000 Quimper.
Tél. : 02 98 10 04 00

ILLE-ET-VILAINE (35)

■ **E.LECLERC VERN VAL D'ORSON**
Le 23 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations, lots à gagner. 3, rue Orson 35770 Vern-sur-Seiche.
Tél. : 02 99 77 50 50

■ **INTERMARCHÉ SUPER PLEINE-FOUGÈRES**
Le 12 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations, buffet. Ville Chérel, 35610 Pleine-Fougères.
Tél. : 02 99 48 63 90

■ **SUPER U BAIN-DE-BRETAGNE**
Le 30 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations, présence d'un œnologue, lots à gagner. ZA de Château Gaillard, Centre commercial Les Estuaires, 35470 Bain-de-Bretagne.
Tél. : 02 99 43 78 79

MORBIHAN (56)

■ **CARREFOUR MARKET GUER**
Le 15 septembre à partir de 18 h 30, sur invitation. Dégustations. Route de Coëtquidan, 56380 Guer.
Tél. : 02 97 22 11 99

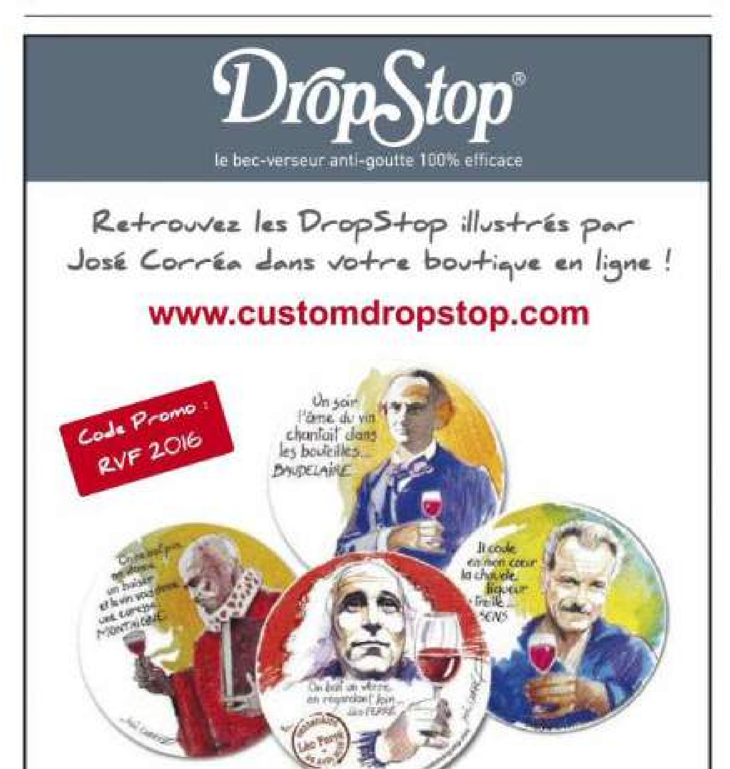
■ **CARREFOUR MARKET PLOUAY**
Le 15 septembre à partir de 19 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations. Creis Er Prat, 56240 Plouay.
Tél. : 02 97 33 22 05

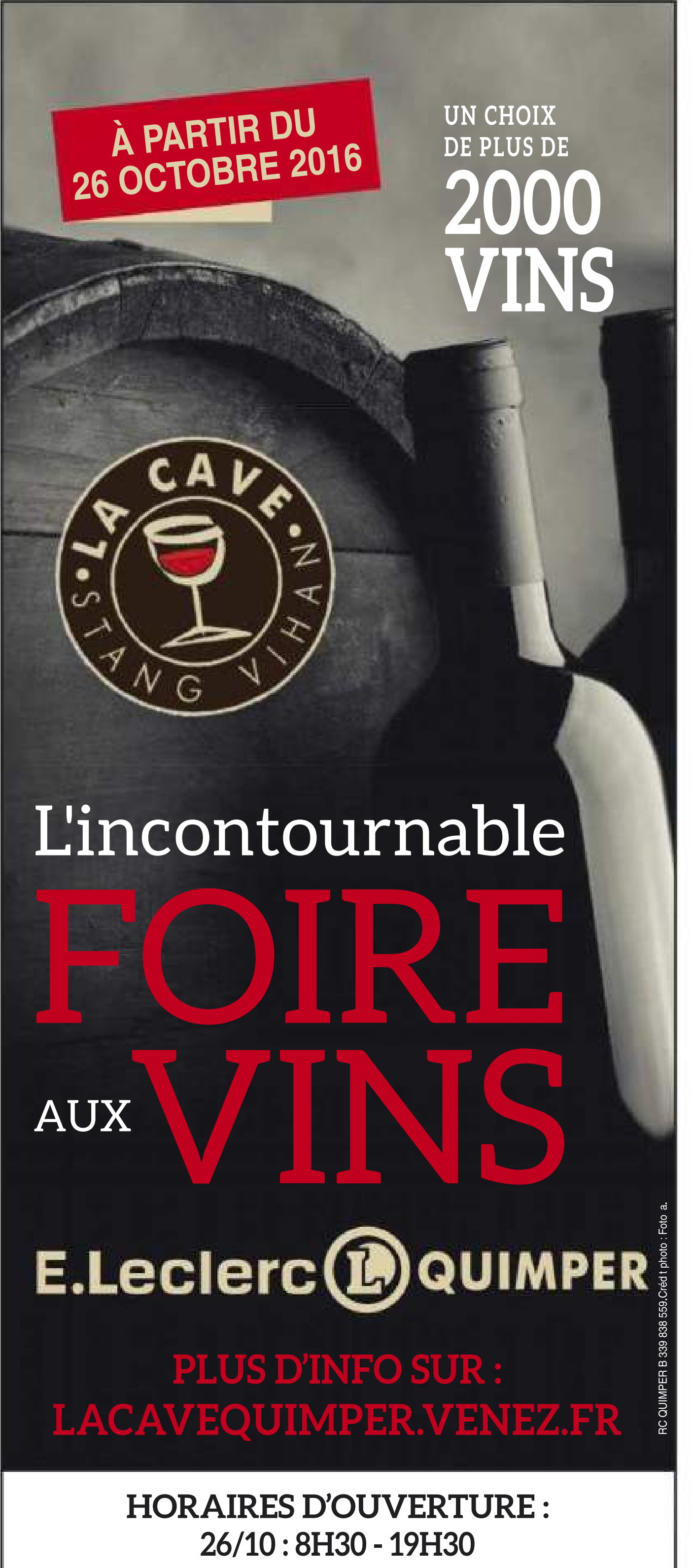


Tous les vins proposés sont notre propriété et en stock, disponibilité immédiate, livraison sous 48h.
Achetez une sélection de vins (même à l'unité) dont la clientèle première est la Sommellerie.

www.enclave-vinotheque.com
vinotheque@enclave-vinotheque.com
Tel . 33-(0)4.90.35.17.96 - (0)6.12.95.55.12
Gisèle Garetto à votre écoute de 10 h. à 23h.
Nous vous accueillons 7jours/7
Enclave Vinothèque - 84600 Valréas - Provence
TVA intracommunitaire : FR41 394134225 - CNIL 1317391

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération





HORAIRES D'OUVERTURE :
26/10 : 8H30 - 19H30
DU 27/10 AU 12/11 : 9H - 19H30
01/11 ET 11/11 : 10H - 18H
DU 14/11 AU 18/11 : 9H - 12H30 ET 14H - 19H
19/11 : 9H - 19H30
Tél : 02 98 64 31 27
E-mail : stang-vihan.quimper@scarmor.fr
Pendant la foire : 02 98 98 50 28

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Du muscadet au sancerre, des vins de la vallée de la Loire pour tous les goûts

L'Ouest dévoile ses cépages emblématiques. Sans faire l'impasse sur les bordeaux et autres champagnes…

HYPER U ÉCOMMOY 72

Dates : du 19/09 au 1er/10 . **Responsable :** Nicolas Tonnoir. **Adresse :** route du Mans, Le Soleil, 72220 Écommoy. **Tél. :** 02 43 42 16 59. **Soirée :** le 19/09. Sur invitation.

Bordeaux 2014 et rouges de Loire 2015

Millésime 2014 oblige, Nicolas Tonnoir revient vers Bordeaux. La Loire complète l'offre avec un accent sur les rouges 2015.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Sociando-Mallet 2012 (Haut-Médoc), 28,40 €, **18 bouteilles** ■ Les Hauts du Tertre 2012 (Margaux), 36,30 €, **6 bouteilles** ■ Château Carbonnieux 2014 (Pessac-Léognan rouge), 23,95 €, **18 bouteilles** ■ Château de La Grille 2011 (Chinon), 16,90 €, **30 bouteilles** ■ Domaine Nicolas Reau La Bonne Nouvelle 2015 (Chinon), 13,50 €, **24 bouteilles** ■ E. Guigal Brune et Blonde magnum 2012 (Côte-Rôtie), 69,95 €, **N. C.**.



NICOLAS TONNOIR a des rouges de la Loire en réserve, mais aussi des blancs.

E.LECLERC REZÉ 44

Grands crus 2012 à 2014 et beaux champagnes

Dates : du 28/10 au 8/11.
Responsables : Christophe Bézard, Guillaume Marie et Benoît Bret (de g. à d.).
Adresse : centre commercial Océane, 10, rue du rond-point de la Corbinerie, 44400 Rezé.
Tél. : 02 51 11 51 11.
Soirée : le 23/ 09 à 20 h. Sur invitation.



Une habitude dans ce magasin : on met en avant les derniers grands crus de Bordeaux (2012 à 2014) et on ressort quelques bouteilles de 2007 à 2010 (Mouton, Lafite, Haut-Brion, Lynch-Bages…). La Loire est également bien représentée avec des muscadets millésimés et des références de Chinon (Couly-Dutheil, Olga Raffault…). Sans oublier, comme c'était déjà le cas l'année dernière, une belle gamme de champagnes : Bollinger, Dom Pérignon, Ruinart, Cristal Roederer…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Chasse-Spleen 2012 (Moulis), **25,50 €** ■ Château Mouton Rothschild 2012 (Pauillac), **390 €** ■ Château Haut-Brion 2006 (Pessac-Léognan), **450 €** ■ Château Léoville Barton 2010 (Saint-Julien), **126,90 €** ■ Domaine Olga Raffault 2013 (Chinon), **11,50 €** ■ Domaine FL 2013 (Savennières), **10 €** ■ Château de Beaucastel 2012 (Châteauneuf-du-Pape), **49 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

SUPER U CARQUEFOU 44

Une farandole de perles de toutes régions

Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsable : Jérôme Pajot.
Adresse : route de Sucé-sur-Erdre, 44470 Carquefou.
Tél. : 02 40 68 86 50.
Soirée : le 21/09 à 20 h. Sur invitation.

Dans ce magasin de Carquefou, au nord-est de Nantes, on ne privilégie pas une région : Bordeaux, Loire, Sud-Ouest, vallée du Rhône… Tous les vignobles sont représentés. Pour cette édition, Jérôme Pajot a procédé à des achats en direct et déniché des pépites sur 2014 et 2015.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Malescot Saint-Exupéry 2011 (Margaux), **21,75 €** ■ Château Chasse-Spleen 2011 (Moulis), **21,24 €** ■ Château Carbonnieux 2014 (Pessac-Léognan blanc), **24,95 €** ■ Véronique Günther-Chéreau 2013 (Muscadet Sèvre-et-Maine), **9,90 €** ■ Domaine Sarda-Malet 2013 (Côtes-du-Roussillon rouge), **8,95 €**.



NOUVEAUTÉ 2016

AUCHAN AVRILLÉ 49

Découvrez la production des vignerons de Loire

Dates : du 21/09 au 4/10.
Responsable : Cédric Placé.
Adresse : Centre commercial La Croix Cadeau, 49240 Avrillé.
Tél. : 02 44 68 03 10.
Soirée : le 20/09.



Une belle offre de bordeaux des millésimes 2012 à 2014, dont des grands crus 2013, et une sélection de vins de Loire achetés en direct auprès des vignerons sur le millésime 2015. Voilà l'essentiel de l'éventail proposé par Cédric Placé, complété de quelques références du Sud-Ouest, notamment en Cahors et Madiran.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sociando-Mallet 2009 (Haut-Médoc), **31,90 €** ■ Château Mouton Rothschild 2013 (Pauillac), **299 €** ■ Château Les Carmes de Haut-Brion 2013 (Pessac-Léognan rouge), **41,50 €** ■ Château Léoville Poyferré 2012 (Saint-Julien), à **54,94 €** ■ Domaine René Renou 2002 (Bonnezeaux), **9,90 €** ■ Château de Villeneuve 2014 (Saumur-Champigny), **9,90 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

CABA BIOCOOP ANGERS 49

Un éventail 50 % ligérien, 100 % biologique

Dates : du 15/09 au 15/10.
Responsables : François Bosseau (à g.) et Dominique Pasquini.
Adresse : 50, boulevard du Doyenné, 49000 Angers.
Tél. : 02 41 60 01 61.
Pas de soirée, mais présence de vignerons tous les samedis.



Du bio et du local : c'est l'essence même de l'enseigne. L'offre de la "fête des vins", dixit les responsables, comportera 50 % de cuvées de Loire sur la trentaine de références. Bons rapports qualité/prix dans toutes les régions : entre 6 et 12 € en moyenne. Biocoop Angers propose aussi une fête des fromages !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine des Grandes Vignes, L'Aubinaie 2015 (Anjou rouge), **10 €** ■ Domaine Bablut, Rocca Nigra 2011 (Anjou-villages Brissac), **13 €** ■ Domaine Bablut 2011 (Coteaux-de-l'Aubance), **13 €** ■ Domaine des Grandes Vignes, Pont Martin 2014 (Coteaux-du-Layon), **17 €** ■ Domaine des Sablonnettes, Les Copines Aussi 2015 (Vin de France rouge), **7 €** ■ Domaine des Sablonnettes, Zeste 2015 (Vin de France blanc), **15 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC LE MANS 72

Les beaujolais 2015 en tête d'affiche

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Erwan Jacq.
Adresse : route de Bonnetable, 72016 Le Mans.
Tél. : 02 43 74 60 00.
Soirées : les 26 et 27/09 à 17 h 30. Sur invitation.

Erwan Jacq mise sur les bordeaux 2014, avec une charmante sélection entre 20 et 40 €, *« et quelques beaux 2013 »*. Gros plan cette année aussi sur les beaujolais 2015. De l'entrée de gamme aux grands crus, l'offre de ce magasin est très complète.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Belgrave 2014 (Haut-Médoc), **22,50 €** ■ Château Fourcas-Hosten 2009 (Listrac), **13,90 €** ■ Château Petit Bocq 2014 (Saint-Estèphe), **18,25 €** ■ Château Quinault l'Enclos 2014 (Saint-Émilion), **24,90 €** ■ Château Gloria magnum 2014 (Saint-Julien), **53,95 €** ■ Château d'Aydie 2011 (Madiran rouge), **18,95 €** ■ Domaine Marcel Richaud 2015 (Cairanne rouge), **15,90 €**.



Les soirées inaugurales

LOIRE-ATLANTIQUE (44)

■ MONOPRIX DECRÉ NANTES
Le 6 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin).
Dégustations, - 15 % avec la carte Monoprix.
2 à 20, rue de la Marne, 44000 Nantes.
Tél. : 02 40 12 23 60

MAINE-ET-LOIRE (49)

■ CARREFOUR MARKET AVRILLÉ
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
30 ter, avenue Pierre-Mendès-France, 49240 Avrillé.
Tél. : 02 41 18 86 86

MAYENNE (53)

■ E.LECLERC FIMADIS
Le 23 septembre, à partir de 19 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations, présence de viticulteurs.
Rue du Prieuré de Berne, 53100 Mayenne.
Tél. : 02 43 30 17 40

■ CARREFOUR MARKET ERNÉE
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
La Hainaud, route de Laval, 53500 Ernée.
Tél. : 02 43 05 74 90

SARTHE (72)

■ E.LECLERC ALENÇON
Dans la semaine du 26 au 30 septembre, sur invitation.
Animations et dégustations.
Route du Mans, 72610 Arconnay.
Tél. : 02 33 81 41 00

■ E.LECLERC SOCADIS
Le 23 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Animations et dégustations.
Zac du Chêne Vert, 72500 Château-du-Loir.
Tél. : 02 43 44 05 15

■ CARREFOUR LE MANS
Le 5 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
309, avenue Georges-Durand, 72000 Le Mans.
Tél. : 02 43 61 30 79

VENDÉE (85)

■ HYPER U CHANTONNAY
Le 23 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, présence de fournisseurs.
45, avenue Georges-Clémenceau, 85110 Chantonnay.
Tél. : 02 51 09 09 09

■ E.LECLERC LE POIRÉ-SUR-VIE
Le 23 septembre, à partir de 20 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
48, boulevard des 2 Moulins, 85170 Le-Poiré-sur-Vie.
Tél. : 02 51 31 42 48

■ GÉANT CASINO LES SABLES-D'OLONNE
Le 6 septembre, à 19 h, sur invitation. Dégustations.
Zac Pas du Bois, 85180 Le Château-d'Olonne.
Tél. : 02 51 20 94 00

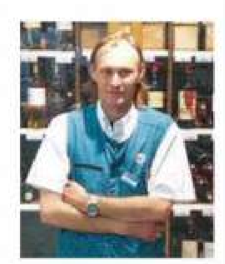
Les producteurs de la vallée de la Loire s'invitent à l'événement de la rentrée

De nombreux magasins convient les locaux de l'étape à présenter leurs vins lors des soirées inaugurales.

SUPER U SAINT-FLORENT-SUR-CHER 18

Des étiquettes pour tous

Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsable : Ludovic Poitou.
Adresse : ZA de la Vigonnerie, 18400 Saint-Florent-Sur-Cher.
Tél. : 02 48 55 87 87.
Soirée : le 20/09 à 20 h 30. Sur invitation.



Un œnologue vient épauler Ludovic Poitou lors de la foire. Deux producteurs de Loire présenteront leurs vins à la soirée.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Ferrande 2014 (Graves rouge), **10,50 €** ■ Château Cambon La Pelouse 2014 (Haut-Médoc), **12,95 €** ■ Château Larose-Trintaudon 2014 (Haut-Médoc), **9,95 €** ■ Les Hauts du Tertre 2012 (Margaux), **19,65 €** ■ Château du Glana 2014 (Saint-Julien), **16,95 €** ■ L'Or de Raymond-Lafon 2012 (Sauternes), **7,90 €**

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR MARKET SAUSSEY 28

Un œnologue à votre service

Dates : du 16/09 au 2/10.
Responsable : Thomas Deneu.
Adresse : route d'Anet, 28260 Saussay.
Tél. : 02 37 62 85 60.
Soirée : le 15/09 à 18 h 30. Pass sur demande.



Le magasin propose 228 étiquettes. Un œnologue est présent pendant toute la foire, dès la soirée inaugurale, qui inclue un buffet et met les bordeaux à l'honneur.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Rollan de By 2014 (Médoc), **13,95 €** ■ Château La Louvière 2013 (Pessac-Léognan rouge), **10,95 €** ■ Château Fombrauge 2014 (Saint-Émilion), **17,95 €** ■ Château Haut-Marbuzet 2013 (Saint-Estèphe), **27,95 €**

E.LECLERC ISSOUDUN 36

Grands crus de Bordeaux et vignerons du coin

Dates : du 26/09 au 8/10.
Responsable : Thierry Popineau.
Adresse : lieu-dit Limoise, 36100 Issoudun.
Tél. : 02 54 03 66 66.
Soirée : le 26/09 à 20 h. Sur invitation.



Au menu, 500 références dont des grands crus de Bordeaux. Les vignerons locaux feront découvrir leurs cuvéess lors de la soirée.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Cambon La Pelouse 2011 (Haut-Médoc), **15,50 €** ■ Château Ducru-Beaucaillou 2011 (Saint-Julien), **92 €** ■ Château Lagrange 2006 (Saint-Julien), **29 €** ■ Château Léoville Las Cases 2011 (Saint-Julien), **119 €** ■ Château Pichon-Longueville Baron 2006 (Saint-Julien), **99 €** ■ Château Rieussec 2010 (Sauternes), **55 €**

HYPER U BAULE 45

Dates : du 19/09 au 1er/10. **Responsables :** Christian Piris et Virginie Papaure. **Adresse :** Les Coutures, 45130 Baule. **Tél. :** 02 38 45 01 66. **Soirées :** les 18/09 (VIP) et 19/09. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Pétrus et Clos de Tart en tête de gondole

À Baule, l'Hyper U ne fait pas dans la demi-mesure : deux soirée inaugurales sont organisées, les 18 et 19 septembre, avec de nombreux stands tenus par des vignerons. Parmi les 500 références sélectionnées, dont de nombreux grands crus bordelais, le magasin propose notamment un Pétrus 1990 et un Clos de Tart 1994. Les vins portugais seront également à l'honneur lors de la foire.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château La Fleur de Boüard 2011 (Lalande-de-Pomerol), 216,17 €, **30 bouteilles** ■ Clos des Fées Les Sorcières (Côtes-du-Roussillon rouge), 12,75 €, **90 bouteilles** ■ Alphonse Mellot, Satellite bio 2012 (Sancerre blanc), 32 €, **18 bouteilles** ■ Château Bouscassé 2010 (Madiran), 12,80 €, **24 bouteilles** ■ E.Guigal 2012 (Gigondas), 16,95 €, **30 bouteilles** ■ Domaine Pierre Gaillard 2014 (Saint-Joseph rouge), 14,75 €, **24 bouteilles**



Parmi les 500 références de la foire, VIRGINIE PAPAURE a sélectionné des vins prestigieux.

E.LECLERC LE BLANC 36

Valençay et Reuilly, deux hôtes de marque

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Julien Matron.
Adresse : 30, rue Albert Chichéry, 36300 Le Blanc.
Tél. : 02 54 28 38 48.
E-mail : pgc.berry@scachap.fr
Soirée : le 27/09 à 19 h 30.
Sur invitation.



Des producteurs locaux feront découvrir leurs vins lors de la soirée du 27 septembre. Valençay et Reuilly sont mis à l'honneur, ainsi que certains coups de cœur. Attention : les quantités sont limitées.

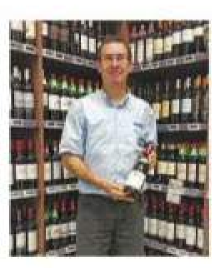
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Lascombes 2012 (Margaux), **50 €** ■ Château Pichon Longueville Baron 2008 (Pauillac), **68 €** ■ Château Duhart-Milon 2012 (Pauillac), **80 €** ■ Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2010 (Pauillac), **156€** ■ Château Pape Clément 2008 (Pessac-Léognan rouge), **74 €** ■ Château L'Évangile 2006 (Pomerol), **117 €** ■ Château Léoville Las Cases 2012 (Saint-Julien), **128 €**

SUPER U BEAUNE-LA-ROLANDE 45

Un tirage au sort en or

Dates : du 19/09 au 1er/10.
Responsable : Marc Poisot.
Adresse : route de Boiscommun, 45340 Beaune-La-Rolande.
Tél. : 02 38 33 23 30.
Soirée : le 19/09 à 20 h.
Sur invitation.



Marc Poisot sera épaulé par un conseiller en vin pendant la foire. On pourra déguster lors de la soirée inaugurale une centaine de bouteilles (remise de 5 %). Un tirage au sort permettra d'en remporter certaines.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sociando-Mallet 2014 (Haut-Médoc), **24,90 €** ■ Château Giscours 2014 (Margaux), **33,90 €** ■ Château Pontet-Canet 2013 (Pauillac), **72,90 €** ■ Château de Fieuzal 2014 (Pessac-Léognan rouge), **24,90 €** ■ Decelle-Villa 2014 (Savigny-les-Beaune rouge), **16,50 €** ■ Pol Roger (Champagne), **29,90 €** ■ Château Bouscassé 2010 (Madiran), **12,80 €** ■ Maison Decelle-Villa 2014 (Cornas), **18,50 €**

E.LECLERC OLIVET 45

Coup de projecteur sur les producteurs locaux

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Yohann Pasquier.
Adresse : 181, rue d'Artois, 45160 Olivet.
Tél. : 02 38 41 79 79.
Soirée : le 28/09. Sur invitation.



En plus des "Incroyables" du catalogue E.Leclerc, Yohann Pasquier a décidé cette année de mettre en valeur une quinzaine de producteurs locaux (Cheverny, Valençay, Touraine, Orléanais, Reuilly…). Ces derniers participeront à la soirée inaugurale du 28 septembre. Certains tiendront même des stands durant toute la foire pour faire découvrir leurs produits. Autres coups de cœur du caviste : des pépites en vallée du Rhône et en Languedoc, ainsi qu'une sélection de champagnes prestigieux. Bien sûr, les grandes étiquettes ne sont pas oubliées, avec près de 200 références, dont un très bel Yquem 1996.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Fourcas Hosten 2009 (Listrac), **15,95 €** ■ Château d'Yquem 1996 (Sauternes), **215 €** ■ Agrapart, Vénus 2007 (Champagne), **115 €** ■ Bollinger, R.D. 2002 (Champagne), **229 €** ■ Jacquesson, n°733 Dizy Terres Rouges (Champagne), **85 €** ■ Pol Poger, Sir Winston Churchill 2002 (Champagne), **175 €** ■ Domaine du Clos des Fées, Les Sorcières 2015 (Côtes du Roussillon), **12,95 €** ■ Cave de Castelmaure, Cuvée N°3 2013 (Corbières rouge), **21,95 €** ■ Clos des Papes 2003 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **120 €**

Les soirées inaugurales

CHER (18)

■ **GÉANT CASINO BOURGES SAINT-DOULCHARD**
Le 12 septembre, à partir de 18 h 30, sur invitation. Dégustations, présence de conseillers et vignerons. 548, route d'Orléans, 18230 Saint-Doulchard.
Tél. : 02 48 27 54 00

EURE-ET-LOIR (28)

■ **E.LECLERC SAINT-LUBIN-DES-JONCHERETS**
Le 23 septembre, (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations et découvertes. Rue de la Baronnie, 28350 Saint-Lubin-des-Joncherets.
Tél. : 02 32 58 23 34

■ **CARREFOUR BOURGES**
Le 6 septembre à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations. Chaussée de Chappe, 18000 Bourges.
Tél. : 02 48 23 36 79

INDRE (36)

■ **CARREFOUR MARKET BUZANÇAIS**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations. Route de Châteauroux, 36500 Buzançais.
Tél. : 02 54 84 11 57

INDRE-ET-LOIRE (37)

■ **E.LECLERC LA VILLE-AUX-DAMES**
Dans la semaine du 21 au 25 septembre, sur invitation. Dégustations de 150 vins, présence de viticulteurs. ZAC des Fougerolles, 37700 La Ville-aux-Dames.
Tél. : 02 47 32 53 20

■ **GÉANT CASINO TOURS LA RICHE**
Le 6 septembre, à partir de 18 h, sur invitation. Dégustations. ZAC des Minimes, 37520 Tours La Riche.
Tél. : 02 47 77 54 00

LOIR-ET-CHER (41)

■ **CARREFOUR MARKET BLOIS QUINIÈRE**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations et animation. Route de la Quinière, 41000 Blois.
Tél. : 02 54 44 25 55

LOIRET (45)

■ **E.LECLERC FLEURY-LES-AUBRAIS**
Le 26 septembre, à 20 h, sur invitation. Dégustations, présence de vignerons et producteurs locaux. 10, rue de Montaran, 45400 Fleury-les-Aubrais.
Tél. : 02 38 61 43 69

Centre

sur larvf.com
LES CATALOGUES DES GRANDES ENSEIGNES

Les sélections des magasins valent bien les offres nationales !

Les cavistes de ces enseignes imposent leur sélection personnelle et sortent des bouteilles en or.

NOUVEAUTÉ 2016

SUPER U CHÂTEAUNEUF 16

Des douceurs angevines sur les terres du cognac



Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsable : Anthony Dougé.
Adresse : route de Blanzac, 16120 Châteauneuf-sur-Charente.
Tél. : 02 38 46 21 50.
Soirée : le 19 septembre.

Le directeur, d'origine angevine, fera découvrir cette année à ses clients charentais les moelleux des coteaux de l'Aubance.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Cave Turckheim, Collection Terroirs Riesling 2014 (Alsace), **5,80 €** ■ Château Larose-Trintaudon 2014 (Haut-Médoc), **59,70 €** (la caisse bois de 6 bouteilles) ■ Domaine Chenevières 2014 (Chablis), **10,20 €**

INTERMARCHÉ COGNAC 16

Bertrand Daniel a fait ses courses chez les vignerons

Dates : du 6 au 18/09.
Responsable : Bertrand Daniel.
Adresse : 20, avenue de Cognac, 16100 Cognac.
Tel. : 05 45 36 37 40.
Soirée : le 5 septembre.



Le magasin, qui accordera de la place aux vieux millésimes, a choisi 150 vins en plus des 360 références du catalogue national.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Francs, Les Cerisiers 2012 (Côtes de Bordeaux rouge), **9,50 €** ■ Château Fourcas Hosten 2011 (Listrac), **12,90 €** ■ Dominique Laurent, Vieilles vignes 2013 (Marsannay rouge), **15,95 €** ■ Deutz, Brut (Champagne), **28,95 €**

E.LECLERC NIORT 79

Dates : du 27/09 au 8/10. **Responsable :** Christopher Bouchet. **Adresse :** 580, av. de Paris, 79000 Niort. **Tél. :** 05 49 17 80 00. **Soirée :** le 26 septembre. Sur invitation.

Les pépites de sa cave méritent le détour

Ce magasin affiche plus d'une vingtaine de références uniques. Dans le lot, un beau Mouton Rothschild 2011, et une bonne affaire : Château de Rouillac 2010, qui s'impose à 19,95 €.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

L'Enclos de Viaud 2010 (Lalande-de-Pomerol), **13,95 €**, **60 bouteilles** ■ Château de Rouillac 2010 (Pessac-Léognan rouge), **19,95 €**, **160 bouteilles** ■ Château Cos d'Estournel 2011 (Saint-Estèphe), **338,40 €** (magnum), **6 bouteilles** ■ Château Beychevelle 2009 (Saint-Julien), **75 €**, **12 bouteilles** ■ M. Chapoutier 2014 (Cornas), **25 €**, **30 bouteilles**

CHRISTOPHER BOUCHET a dégoté pour la foire une vingtaine de références uniques.

Les soirées inaugurales

CHARENTE (16)

■ **GÉANT CASINO ANGOULÊME CHAMPNIERS**
Le 16 septembre, à partir de 18 h, sur invitation.
Dégustations et animations.
RN 10, Les Grandes Chaumes, 16430 Champniers.
Tél. : 05 45 22 44 00

CHARENTE-MARITIME (17)

■ **CARREFOUR MARKET AYTRÉ**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
La Rotonde, rue Nicolas-Gargot, 17440 Aytré.
Tél. : 05 46 45 73 20

■ **E.LECLERC ROYAN**
Le 27 septembre, à partir de 20 h 30, sur invitation.
Dégustations.
2, rue Lavoisier, 17201 Royan.
Tél. : 05 46 05 11 89

DEUX-SÈVRES (79)

■ **E.LECLERC THOUARS**
Le 27 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Route de Saumur, 79100 Sainte-Verge.
Tél. : 05 49 68 11 33

■ **CARREFOUR MARKET BRESSUIRE EUROPE**
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Boulevard de l'Europe, 79300 Bressuire.
Tél. : 05 49 65 11 08

VIENNE (86)

■ **SUPER U CIVRAY**
Le 19 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Rue de la Pierre-du-Theil, 86400 Civray.
Tél. : 05 49 87 92 45

■ **GÉANT CASINO POITIERS**
Le 6 septembre à partir de 18 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations et animations.
La Galerie, Géant Beaulieu, 2, avenue de Lafayette, 86000 Poitiers.
Tél. : 05 49 44 84 00


JAZZ
RADIO

Au carrefour du Sud-Ouest et du Bordelais, des pépites en pagaille !

Caisses en bois, offres promotionnelles, bouteilles prestigieuses : les amateurs limousins auront le sourire

SIMPLY MARKET BRIVE-LA-GAILLARDE 19

Dates : du 30/09 au 16/10. **Responsable :** Julien Malraux. **Adresse :** 90, avenue Abbé-Jean-Alvitre, 19100 Brive-la-Gaillarde. **Tél. :** 05 55 87 98 90. **E-mail :** urs1085a@attac.fr. **Soirée :** le 29/09.

NOUVEAUTÉ 2016

Des bouteilles pour tous

Le magasin présente quelques bouteilles prestigieuses, notamment en bordeaux, mais aussi de belles étiquettes à des prix abordables. Un grand nombre de bouteilles sont présentées en caisse de bois.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Thieuley 2012 (Bordeaux rouge), **10,95 €**, **24 bouteilles** ■ Château Villars 2012 (Fronsac), **13,95 €**, **24 bouteilles** ■ Château Coufran 2010 (Haut-Médoc), **15,50 €**, **12 bouteilles** ■ Château Sociando-Mallet 2012 (Haut-Médoc), **13,99 €**, **12 bouteilles** ■ Château Verdignan 2002 (Haut-Médoc), **8,50 €**, **60 bouteilles** ■ Château Tour Léognan 2013 (Pessac-Léognan blanc), **11,99 €**, **48 bouteilles** ■ Château Minuty 2014 (Côtes de Provence rosé), **9,99 €**, **12 bouteilles**


JULIEN MALRAUX propose des vins de Bordeaux pour tous les budgets.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR MARKET BOURGANEUF 23

Pour faire un carton !

Dates : du 16/10 au 2/11.
Responsables : Bastien Jolivet, Francis Graseille (à g.) et Thierry Sabarly (à d.).
Adresse : route de Bénévent, 23400 Bourganeuf.
Tél. : 05 55 54 01 70.
Soirée : le 15/09.



Une belle promotion : 1 carton (6 bouteilles) offert pour un carton acheté. Le magasin n'aura que 120 cartons pour chaque référence.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château La Vieille Cure 2012 (Fronsac), **16,90 €** ■ Château Caronne Sainte Gemme 2011 (Haut-Médoc), **11,50€** ■ Domaine Rijckaert, En Chante-Merle 2010 (Arbois blanc), **9,95 €** ■ Delas, Les Launes 2014 (Crozes-Hermitage rouge), **12,15 €**

NOUVEAUTÉ 2016

CORA LIMOGES 87

Tous les vins structurés ne sont pas des bordeaux

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsables : Michel Julien, Philippe Reix et Julien Stievenard (de g. à d.).
Adresse : 1, place Beaubreuil, 87051 Limoges.
Tél. : 05 55 35 10 20.
Soirée : le 29/09 à 18 h.



Les clients étant friands de vins structurés, les beaux vins du Languedoc et du Rhône proposés ici devraient trouver preneurs.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Croix-Mouton 2014 (Bordeaux supérieur), **9,90 €** ■ Clos René 2014 (Pomerol), **19,90 €** ■ Cave de Castelmaure, La Pompadour 2014 (Corbières rouge), **9,20 €** ■ Domaine de Bonserine 2012 (Côte-Rôtie), **29,99 €**

Les soirées inaugurales

CORRÈZE (19)

■ **GÉANT CASINO BRIVE MALEMORT**
Le 5 septembre à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
2, rue Pasteur, 19360 Malemort-sur-Corrèze.
Tél. : 05 55 92 40 40

■ **E.LECLERC TULLE**
La dernière semaine de septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations et buffet de produits locaux.
Place du Foirail, 19000 Tulle.
Tél. : 05 55 20 51 00

CREUSE (23)

■ **CARREFOUR MARKET AUBUSSON**
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
La Rebeyrette, 23200 Aubusson.
Tél. : 05 55 67 70 80

■ **CARREFOUR GUÉRET**
Le 5 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
46, avenue d'Auvergne, 23000 Guéret.
Tél. : 05 55 61 65 79

HAUTE-VIENNE (87)

■ **SUPER U NIEUL**
Le 19 septembre, à partir de 19 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
8, rue Les Rives, 87510 Nieul.
Tél. : 05 55 08 00 20

■ **SUPER U CHÂTEAUNEUF-LA-FORÊT**
Le 19 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations à l'aveugle, buffet, vente privée.
Le Rouchilloux, 87130 Châteauneuf-la-Forêt.
Tél. : 05 55 69 30 26

■ **CASINO EYMOUTIERS**
La première semaine de septembre, sur invitation.
Dégustations.
Lieu-dit Le Claud, RN 79, 87120 Eymoutiers.
Tél. : 05 55 69 57 80

sur larvf.com
LES MEILLEURS CHAMPAGNES DES FOIRES AUX VINS

Dans le Sud-Ouest, catalogues "maison" et dégustations pour éveiller les sens

De nombreux hypers exhument leurs millésimes anciens et proposent d'excellentes soirées inaugurales.

E.LECLERC BERGERAC 24
Le lycée viticole met la main à la pâte

Dates : du 29/09 au 8/10.
Responsable : Lionel Migeon.
Adresse : route de Bordeaux, 24114 Bergerac.
Tél. : 05 53 63 68 68.
E-mail : lionel.migeon@scaso.fr
Soirée : le 28/09. Sur invitation.



Ce magasin prévoit de mettre en avant quarante "Incroyables Leclerc", issus de nombreuses régions viticoles. Toutes ces références pourront être appréciées lors de la soirée privée, réservée aux habitués du rayon vin et qui se déroulera à la veille de l'ouverture de la foire. Les élèves du lycée viticole de La Brie de Monbazillac sont chargés de la dégustation. Pour combler les connaisseurs, le magasin propose également une magnifique sélection de grands vins de Bordeaux.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Reignac 2014 (Bordeaux rouge), **16 €** ■ Château Le Petit Boyer 2015 (Blaye Côtes de Bordeaux rouge), **7,50 €** ■ Château Chantegrive 2012 (Graves rouge), **13 €** ■ Château de Malleret 2014 (Haut-Médoc), **16 €** ■ Château Kirwan 2010 (Margaux), **49,90 €** ■ Château Pontet-Canet 2011 (Pauillac), **79,99 €** ■ Château Seguin 2014 (Pessac-Léognan rouge), **25 €** ■ Château Le Petit Village 2010 (Pomerol), **51,99 €** ■ Château Petit Bocq 2014 (Saint-Estèphe), **22 €** ■ Château La Negly 2014 (Languedoc), **9 €**

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR MARKET SARLAT-LA-CANÉDA 24
C'est la grande classe !

Dates : du 17/09 au 2/10.
Responsable : Guillaume Gastou.
Adresse : route de Brive, 24200 Sarlat-la-Canéda.
Tél. : 05 53 59 43 45.
E-mail : olivier_diboine@carrefour.com
Soirée : le 15/09 à 21 h 30.



On se régalera ici avec des étiquettes prestigieuses, comme Château Lagrézette, des vins d'Alsace et des vins bio ou sans sulfites.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Caronne Sainte Gemme 2011 (Haut-Médoc), **11,50 €** ■ Château Bel Air 2014 (Haut-Médoc), **8,99 €** ■ Château Lagrézette 2010 (Cahors rouge), **16,90 €** ■ Château Berliquet 2008 (Saint-Émilion), **24,95 €** ■ Château Malescot Saint-Exupéry 2012 (Margaux), **44 €**

CARREFOUR MARKET BORDEAUX CAUDÉRAN 33

Dates : du 13/09 au 1er/10. **Responsable :** Jérémy Garrigues. **Adresse :** 172, rue Jules Ferry, 33200 Bordeaux-Caudéran. **Tél. :** 05 56 02 13 13. **E-mail :** ollivier.cornuaille@franchise.carrefourmarket.fr **Matinale :** le 13/09 à partir de 7 h 30.

Olivier Bernard en invité de marque

La foire se déroule à l'extérieur du magasin, sous un chapiteau de 400 m². Une équipe de quatre cavistes fera découvrir plus de 1 000 références. Le supermarché rend hommage aux vins d'Olivier Bernard, propriétaire du domaine de Chevalier, qui fera une apparition, et sort des millésimes plus anciens, prêts à boire, de sa cave (2006, 2008, 2009, 2010…). Sans oublier les grands noms de Bordeaux et les vins bio.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Francs, Les Cerisiers 2009 (Francs Côtes de Bordeaux), **9,90 €, 1 200 bouteilles** ■ Château Coufran 2010 (Haut-Médoc), **13,90 €, 480 bouteilles** ■ Domaine de Chevalier 2006 (Pessac-Léognan rouge), **55 €, 180 bouteilles** ■ Château Beauregard 2008 (Pomerol), **29,90 €, 240 bouteilles** ■ Château Haut-Marbuzet 2010 (Saint-Estèphe), **34,90 €, 480 bouteilles** ■ Château Calon-Ségur 1996 (Saint-Estèphe), **94,90 €, 120 bouteilles** ■ Château La Tour Figeac 2006 (Saint-Émilion), **29,90 €, 240 bouteilles** ■ Château Fonroque 2011 (Saint-Émilion), **20,90 €, 480 bouteilles** ■ Pol Roger (Champagne), **28,90 €, 480 bouteilles**



Pour l'occasion, JÉRÉMY GARRIGUES installe les 1 000 vins référencés sous un chapiteau de 400 m² en extérieur.

E.LECLERC GRAND PINEUILH 33

Dates : du 27/09 au 8/10. **Responsable :** Frédéric Vidotto. **Adresse :** 80, avenue de la Résistance, 33220 Pineuilh. **Tél. :** 05 57 48 68 68. **E-mail :** contact@grand-pineuilh.fr **Soirée :** le 26/09 à partir de 20 h. Sur invitation.

Les liquoreux à l'honneur

Élu Hypermarché de l'année par La RVF en 2015, ce magasin propose cette année un voyage dans l'univers des liquoreux. La sélection fait également la part belle aux bordeaux 2009 et 2010. Les amateurs trouveront ici des caisses en bois et de bons rapports qualité/prix…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine de l'Ancienne Cure 2012 (Monbazillac), 11,90 €, **100 bouteilles** ■ Château d'Aiguilhe 2011 (Côtes de Castillon), 14,90 €, **120 bouteilles** ■ Château Chasse-Spleen 2013 (Moulis), 19,90 €, **120 bouteilles** ■ Château Pontet-Canet 2013 (Pauillac), 69 €, **180 bouteilles** ■ Château Lynch-Bages 2011 (Pauillac), 79,90 €, **60 bouteilles** ■ Château Moulin Riche 2010 (Saint-Julien), 26,90 €, **300 bouteilles**



FRÉDÉRIC VIDOTTO (à dr.) et son équipe (CINDY KUBIENEC et THIERRY LACHARTRE) ont sorti de la cave des bordeaux 2009 et 2010.

E.LECLERC LANGON 33

À la découverte des vignobles français

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsables : Rémi Dubois et Emmanuel Benais.
Adresse : Centre commercial Moléon, 33210 Langon.
Tél. : 05 57 98 08 38.
E-mail : veronique.sac@scaso.fr
Soirée : le 27/09 de 20 h à 22 h, sur invitation.

Comme chaque année, le E.Leclerc de Langon propose un catalogue "maison" pour la foire aux vins : 300 références achetées en direct (en primeur pour certaines) et conservées dans des chais climatisés. Tout en maintenant sa sélection de producteurs locaux des appellations bordelaises, le magasin, situé dans le centre commercial Moléon, a souhaité cette année mettre l'accent sur les autres vignobles français, en misant sur des pionniers de leurs régions respectives. Notons la présence de propriétés de renom comme le domaine de Nerleux (Saumur-Champigny). Du côté de la vallée du Rhône, le domaine de la Mordorée, étalé entre les appellations Lirac, Côtes du Rhône et Châteauneuf-du-Pape, ne doit pas être manqué. Certains millésimes ont un très grand potentiel…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Cyprès de Climens 2010 (Barsac), **16,50 €**
■ Clos Puy Arnaud 2012 (Côtes de Castillon), **26 €**
■ Château Léhoul 2012 (Grave), **19,90 €**
■ Jacques Boyd 2012 (Margaux), **19,90 €**
■ Château Brown 2011(Pessac-Léognan), **19,90 €**
■ Château Taillefer 2012 (Pomerol), **18,90 €**

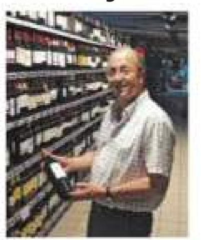


Rémi Dubois (à g.), responsable de la cave, et Emmannuel Benais, responsable du rayon vins.

INTERMARCHÉ TARTAS 40

On y déguste tous les jours

Dates : du 6 au 18/09.
Responsable : Pascal Dages.
Adresse : 129, rue Victor-Hugo, 40400 Tartas.
Tél. : 05 58 73 53 27.
E-mail : pdv11170@mousquetaires.com
Soirée : le 5/09 à 20 h.



Cette année, l'offre comprend de nombreux vins régionaux à moins de 10 € et de beaux bordeaux. Pascal Dages a privilégié les découvertes par rapport aux grandes étiquettes. Lors de la soirée inaugurale, le magasin dévoilera une vingtaine de coups de cœur. Des dégustations quotidiennes sont programmée durant toute la période de la foire.

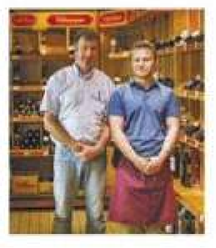
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sociando-Mallet 2012 (Haut-Médoc), **22,15 €**
■ Château Beau-Site 2009 (Saint-Estèphe), **15,50 €**
■ Château La Garde 2010 (Pessac-Léognan), **22,40 €**
■ Château Branas Grand Poujeaux 2014 (Moulis), **17,50 €**
■ Château Goudichaud 2015 (Graves-de-Vayres blanc), **6 €**
■ Château Parenchère 2012 (Bordeaux Supérieur), **6,90 €**

E.LECLERC PAU UNIVERSITÉ 64

Une caisse de vins à gagner

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsables : Daniel Pouylau (à g.) et Marien Chaumont.
Adresse : avenue Louis-Sallenave, 64000 Pau.
Tél. : 05 59 80 80 80.
Soirée : le 26/09 de 21 h à minuit. Sur invitation.



La qualité des vins proposés est en hausse. On trouvera des produits haut de gamme dans des appellations qui ne sont généralement représentées que par des petits prix. La soirée d'inauguration est articulée autour de dégustations variées, avec un tirage au sort pour gagner une caisse de vins panachée.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Durfort-Vivens 2010 (Margaux), **44 €**
■ Château Poujeaux 2008 (Moulis), **9,95 €** ■ Château Canon-La-Gaffelière 2007 (Saint-Émillion), **53,95 €**
■ Château La Tour Blanche 2011 (Sauternes), **41,90 €**
■ Dom Pérignon 2006 (Champagne), **155,54 €** ■ Delas, Marquise de la Tourette 2007 (Hermitage), **31,67 €**

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR ST-JEAN-DE-LUZ 64

Un tour d'horizon des grands bordeaux

Dates : du 27/09 au 10/10.
Responsable : Guillaume Capendeguy.
Adresse : 20 ZI de Jalday, 64500 Saint-Jean-de-Luz.
Tél. : 05 59 51 86 86.
Email : andre_montagnon@carrefour.com
Soirée : le 27/09 à partir de 21 h.

Ce magasin propose un vaste panel d'étiquettes bordelaises, dont de nombreux millésimes 2012, 2013 et 2014, ainsi que de beaux crus du Sud-Ouest, notamment des vins d'Irouléguy. Les amateurs y trouveront une pléthore de vins bio, ainsi qu'une jolie sélection de caisses en bois.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Brane-Cantenac 2012 (Margaux), **34,50 €** ■ Château Pape Clément 2011 (Pessac-Léognan rouge), **69,90 €** ■ Château du Domaine de l'Église 2005 (Pomerol), **27,50 €** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), **49,90 €** ■ Château La Gaffelière 2012 (Saint-Émilion), **39,90 €** ■ Château La Tour Blanche 2007 (Sauternes), **55 €**



INTERMARCHÉ BILLÈRE 64

Une soirée d'ouverture très gourmande !

Dates : du 6 au 18/09.
Responsables : Christian Daviot et Gilles Hugendobler.
Adresse : 78, route de Bayonne, 64140 Billère.
Tél. : 05 59 92 08 00.
E-mail : pdv11343ousquetaires.com
Soirée : le 5/09 de 20 h à 23 h. Sur invitation.


Gilles Hugendobler (à g.), directeur du magasin, et Christian Daviot, responsable du rayon vins.

L'équipe de l'Intermarché de Billère a sélectionné cette année une centaine de coups de cœur, dégustés courant juin lors des salons spécialisés organisés par l'enseigne. Une cinquantaine de crus seront proposés lors de la soirée inaugurale. Y seront présents de grandes maisons vinicoles françaises (entre autres le Groupe Bernard Magrez, la Maison de champagne Lanson, la Cave de Gan, située à Jurançon) et des producteurs locaux. La dégustation mettra l'accent sur les accords mets-vins (foie gras Biraben, salaisons Dupuy, fromage de brebis fermier de Laurent Loustau, pâtisseries Navarrine). Un œnologue sera présent pendant toute la durée de la foire aux vins.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Verdignan 2005 (Haut-Médoc), **15,90 €** ■ Château Brane-Cantenac 2012 (Margaux), **34,50 €** ■ Château Pape-Clément 2011 (Pessac-Léognan rouge), **69,90 €** ■ Domaine de l'Église 2005 (Pomerol), **27,50 €** ■ Château Haut-Marbuzet 2012 (Saint-Estèphe), **25,95 €** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), **49,90 €** ■ Domaine Cauhapé, Noblesse du Temps 2012 (Jurançon blanc), **15,20 €** (37,5 cl) ■ E. Guigal 2014 (Hermitage blanc), **35 €**

Les soirées inaugurales

DORDOGNE (24)

■ **MONOPRIX PÉRIGUEUX**
Le 6 septembre à partir de 19 h. Des invitations sont envoyées aux clients de la cave.
10, place Bugeaud, 24000 Périgueux.
Tél. : 05 53 09 75 25

■ **CARREFOUR MARKET BERGERAC**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Route de Sainte-Alvère, 24100 Bergerac.
Tél. : 05 53 22 24 00

GIRONDE (33)

■ **GÉANT CASINO SAINT-ANDRÉ-DE-CUBZAC**
Le 6 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons, tombola.
ZAC La Garosse, 33240 Saint-André-de-Cubzac.
Tél. : 05 57 94 14 00

■ **AUCHAN BORDEAUX BOULIAC**
Le 19 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations en présence de vignerons, tombola.
Rue de la Gabarre, 33270 Bouliac.
Tél. : 05 57 97 88 00

■ **AUCHAN BORDEAUX LAC**
Le 20 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations orientées principalement sur les bordeaux.
Avenue des 40 Journaux, 33000 Bordeaux.
Tèl. : 05 56 43 44 15

LANDES (40)

■ **E.LECLERC SOUSTONS AQUIPYRDIS**
Le 27 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons, plusieurs lots à gagner.
Route de Tosse, 40140 Soustons.
Tél. : 05 58 41 40 00

LOT-ET-GARONNE (47)

■ **E.LECLERC MARCHANDE**
Le 20 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations en présence d'un œnologue.
Route de Bordeaux, 47200 Marmande.
Tél. : 05 53 20 55 00

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES (64)

■ **CARREFOUR LESCAR**
Le 12 septembre, à partir de 19 h, sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons.
Route de Bayonne, 64230 Lescar.
Tél. : 05 59 77 39 79

■ **CARREFOUR MARKET BAYONNE MARRACQ**
Le 15 septembre, à partir de 19 h 30, sur invitation.
Dégustations.
Chemin d'Arancette Marracq, 64100 Bayonne.
Tél. : 05 59 52 03 03



TROPHÉE
« PRIX SPÉCIAL HÉMISPHÈRE NORD »
CABERNETS SAUVIGNON DU MONDE
CITADELLES DU VIN VINEXPO BORDEAUX 2015






Nombreuses Reconnaissances Françaises










et Internationnales

SILVER DECANTER WORLD WINE AWARDS - LONDON 2013
SILVER INTERNATIONAL WINES & SPIRITS COMPETITION - LONDON 2014







Le Midi-Pyrénées se plie en quatre pour vous faire goûter les vins d'ici et d'ailleurs

Vignerons et œnologues se feront un plaisir de vous parler des vins locaux et de ceux d'autres régions.

E.LECLERC BLAGNAC 31

Dates : du 27/09 au 11/10. **Responsable** : Romain Heredia. **Adresse** : 2, allée Émile-Zola, ZAC du Grand Noble, 31700 Blagnac. **Tél. :** 05 62 74 74 61. **Soirée :** le 20/09 à 20 h.

NOUVEAUTÉ 2016

Un choix richissime

Près de 1 000 références de toutes les régions, parmi lesquelles des cuvées prestigieuses, composent cette sélection.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

■ Domaine Albert Grivault, Clos du Murger 2013 (Meursault blanc), **42,90 €**, **60 bouteilles** ■ Taittinger, Comtes de Champagne Blanc de blancs 1998 (Champagne), **109,95 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine du Pas de l'Escalette, Petits Pas 2013 (Coteaux-du-Languedoc rouge), **15,95 €**, **90 bouteilles** ■ Couly-Dutheil, Clos de l'Écho 2013 (Chinon), **22,50 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine des Roches Neuves 2015 (Saumur-Champigny rouge), **14,90 €**, **120 bouteilles**.



ROMAIN HEREDIA organise des dégustations quotidiennes dans son rayon.

E.LECLERC ROUFFIAC-TOLOSAN 31

Le Languedoc côté biologique

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Jean-François Jouguet.
Adresse : route d'Albi, RN 88, 31180 Rouffiac-Tolosan.
Tél. : 05 61 37 89 37.
Soirées : les 21/09 et 23/09.



La foire de Jean-François Jouguet prend les couleurs du Languedoc. Il vous fait découvrir ses coups de cœur, quasiment tous en bio, dans les appellations Terrasses du Larzac, Grés de Montpellier, Montpeyroux... Et ce, dans toutes les cuvées et format, à prix caviste. Les vins des vallées de la Loire et du Rhône (côte-rôtie, saint-joseph, condrieu…) ont eux aussi une place de choix. Des dégustations quotidiennes feront découvrir tous les terroirs mis en avant pendant la foire.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Fonsalette 2001 (Côtes-du-Rhône rouge), **120 €** ■ Château Rayas 2001 (Chateauneuf-du-Pape rouge), **300 €** ■ Domaine Montcalmès 2012 (Côteaux-du-Languedoc rouge), **25 €** ■ Villa Dondona, Oppidum 2011 (Montpeyroux rouge), **18 €** ■ Mas de Cynanque, Acutum 2011 (Saint-Chinian rouge), **14 €** ■ Mas Bruguière, La Grenadière 2013 (Pic Saint-Loup rouge), **24 €** ■ Château de Lancyre, Clos des Combes 2012 (Pic Saint-Loup rouge), **12 €**.

AUCHAN TOULOUSE 31

À la découverte des vins du monde

Dates : du 21/09 au 1er/10.
Responsable : Franck Tapé.
Adresse : chemin de Gabardie, 31200 Toulouse.
Tél. : 05 61 26 73 26.
Soirée : le 20/09.

Les vins du Sud-Ouest et du Languedoc-Roussillon ont les honneurs de cette foire, un cahier de huit pages du catalogue étant dédié uniquement aux vins de la région. Mais le caviste propose aussi de vieux millésimes décalés de Bordeaux 2003/2010, prêts à boire. Ces vins sont complétés de crus bourgeois 2009 et 2010. Un accent particulier est mis sur la découverte des vins du Nouveau Monde (deux pages du catalogue), avec des classiques – australiens, argentins, californiens – et une sélection de vins issus de terroirs plus inédits de Roumanie, de Slovénie, de Hongrie ou d'Afrique du Sud, par exemple.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Citran 2014 (Haut-Médoc), **9,95 €** ■ Château La Fleur de Boüard 2014 (Lalande-de-Pomerol), **19,95 €** ■ Château Giscours 2014 (Margaux), **36,90 €** ■ Clos René 2014 (Pomerol), **21,50 €** ■ Domaine de Chevalier 2013 (Pessac-Léognan rouge), **36,90 €** ■ Château Larrivet Haut-Brion 2012 (Pessac-Léognan rouge), **22,95 €** ■ Château Filhot 2009 (Sauternes), **19,95 €**.



À l'est de la place du Capitole, Auchan Toulouse mise sur les vins du monde

SUPER U VILLEFRANCHE-DE-LAURAGAIS 31

Dates : 20/09 au 1er/10 . **Responsables :** Esther Empeigne et Fanny Anglade. **Adresse :** ZAC La Borde Blanche, 31290 Villefranche-de-Lauragais. **Tél. :** 05 62 71 72 22. **Soirée :** le 19/09 à 20 h. Sur invitation.

Les petits producteurs prennent la parole

Esther Empeigne et Fanny Anglade ont voulu chouchouter leur clientèle avec de belles appellations locales et des vins du Sud, produits par de petits vignerons invités à venir parler de leur terroir. Tous les budgets vont pouvoir se faire plaisir, tandis qu'un œnologue conseillera les clients sur les vins du Gers, très appréciés ici.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Cambon La Pelouse 2010 (Haut-Médoc), **27,89 €** (magnum), **12 bouteilles** ■ Le Clos des Fées, Les Sorcières 2015 (Côtes-du-Roussillon rouge), **12,75 €**, **48 bouteilles** ■ Domaine Alquier, Les Premières 2013 (Faugères rouge), **17,90 €**, **24 bouteilles** ■ Mas Amiel, Vintage 1970 (Maury rouge), **34 €**, **18 bouteilles** ■ Clos Triguedina 2011 (Cahors rouge), **19 €**, **30 bouteilles** ■ Clos Guirouilh 2014 (Jurançon), **10,50 €**, **30 bouteilles** ■ Château Bouscassé 2010 (Madiran rouge), **12,90 €**, **72 bouteilles**.



ESTHER EMPEIGNE (à g.), FANNY ANGLADE et VINCENT GLÉMEAU vous accueillent tout sourire.

NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC CAHORS 46

Pour l'amour du malbec et des crus de Cahors

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Stéphane Dauphin.
Adresse : route de Luzech, 46090 Pradines.
Tél. : 05 65 20 34 51.
Soirée : le 23/ 09. Sur invitation.



Stéphane Dauphin, le responsable des vins du magasin E.Leclerc de Cahors, a décidé de partager avec ses clients la passion véritable qu'il a pour son terroir, et pour le cépage malbec en particulier. Cette année, la foire aux vins de ce magasin E.Leclerc implanté dans la première ville du Lot, lovée dans un méandre de la rivière, est ainsi presque uniquement tournée vers les vins de Cahors. Le caviste a sélectionné 140 domaines et châteaux aux noms bien connus ici, tels que la Caminade, l'Armandière ou château Ponzac. Et rares sont ceux qu'il n'a pas goûtés et négociés directement auprès du producteur afin de proposer les meilleurs affaires. Il fait une petite exception avec des vins du Languedoc, bien représentés pendant la foire et choisis pour leur bon rapport qualité/prix.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Clos d'Audhuy 2014 (Cahors rouge), **14,50 €** ■ Domaine Capelanel, Titouan 2009 (Cahors rouge), **20 €** ■ Château Eugénie, Haute Collection 2012 (Cahors rouge), **25 €** ■ Château Ponzac, Patiemment 2012 (Cahors rouge), **9,90 €** ■ Château Rouffiac, L'exception 2008 (Cahors rouge), **23 €** ■ Domaine Belmont, Grande Syrah 2011 (IGP Côtes-du-Lot rouge), **14,50 €**.

sur larvf.com
NOS CONSEILS D'ACHAT POUR LES FOIRES AUX VINS

NOUVEAUTÉ 2016

INTERMARCHÉ JUILLAN 65

Dégustations et produits régionaux

Dates : du 6 au 18/09.
Responsable : Éric Gianduzzo.
Adresse : route de Lourdes, 65290 Juillan.
Tél. : 05 62 32 97 97.
E-mail : savorly@wanadoo.fr
Pas de soirée.



Parmi les 300 références qu'il a réservées à ses jours de foire, Éric Gianduzzo met cette année le projecteur sur les vins du Bordelais. Aux cuvées haut de gamme ont été associés des vins de petits producteurs, précisément sélectionnés pour leur très bon rapport qualité/prix. Des dégustations offertes toute la journée du 9 septembre permettront aux clients de découvrir aussi des produits régionaux. Des vignerons et un œnologue seront présents dans les allées.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Vieux Château Gaubert 2005 (Graves rouge), **29,90 €** (magnum) ■ Château Deyrem-Valentin 2014 (Margaux), **18,95 €** ■ Château Grand-Puy-Lacoste 2012 (Pauillac), **38,85 €** ■ Château Carbonnieux 2011 (Pessac-Léognan blanc), **23,50 €** ■ Château du Domaine de l'Église 2005 (Pomerol), **27,50 €** ■ Domaine Dubois, Clos des Argillières 2014 (Nuits-Saint-Georges 1er cru rouge), **33,90 €**.

E.LECLERC IBOS 65

Des dégustations tous les jours avec les vignerons

Dates : du 26/09 au 8/10.
Responsable : Alain Vires.
Adresse : centre commercial Méridien, route de Pau, 65420 Ibos.
Tél. : 05 62 90 68 44.
Soirée : le 27/09. Sur invitation.



Passionné par les vins de sa région, Alain Vires propose une offre de producteurs locaux dont il a soigné la sélection. En bonne place à côté de belles appellations de Madiran, Béarn, Jurançon ou Marmandais, le caviste d'Ibos, dans les Hautes-Pyrénées, a voulu mettre en avant la diversité des terroirs languedociens. On pourra y dégoter des fleurons comme le domaine de La Négly, les vins premiums de Gérard Bertrand et les grandes cuvées de propriétés notoires des Corbières, de Boutenac ou de La Clape. Pour mieux en faire apprécier l'authenticité, un à deux vignerons sont invités à venir chaque jour parler de leurs vins tout en menant les dégustations.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Malleret 2014 (Haut-Médoc), **16 €** ■ Château Marquis de Terme 2014 (Margaux), **34 €** ■ Château Chasse-Spleen 2011 (Moulis), **24,50 €** ■ Château Latour-Martillac 2014 (Pessac-Léognan rouge), **29 €** ■ Château Figeac 2007 (Saint-Émilion), **75,40 €** ■ Château La Gaffelière 2014 (Saint-Émilion), **50 €** ■ Château Haut-Marbuzet 2014 (Saint-Estèphe), **33 €** ■ Deutz, Réserve Brut (Champagne), **40 €** ■ Yves Cuilleron, Bassenon 2013 (Côte-Rôtie), **49 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC GAILLAC 81

Goûtez les vins "coups de cœur" avec un œnologue

Dates : du 27/09 au 8/10 .
Responsables : Guillaume Tranier (à d.) et Anthony Vanaert.
Adresse : route de Toulouse, Piquerouge, 81600 Gaillac.
Tél. : 05 63 57 30 00.
Soirée : le 23/09 à 20 h 30.

Guillaume Tranier veut faire plaisir à ses clients avec des vins du Sud, des vins de Gaillac et surtout du Languedoc. Le caviste a choisi des flacons de qualité exceptionnelle ou d'un très bon rapport qualité/prix, qui sont tous, des "Coups de cœur" et des "Incroyables" de son catalogue. Les grands crus bordelais ont aussi une belle vitrine dans les allées centrales du magasin E.Leclerc de Gaillac, et un œnologue se tiendra tout spécialement à son pupitre pour faire découvrir cinq bordeaux "Coups de cœur". Vous pourrez gagner l'un d'entre eux à l'occasion d'un tirage au sort. Nouveauté : le caviste a aussi sélectionné quelques bons champagnes de petits producteurs, dont les "coups de cœur" sont aussi proposés à la dégustation.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Cantemerle 2011 (Haut-Médoc), **25 €** ■ La Réserve de la Comtesse 2009 (Pauillac), **36 €** ■ Clos Badon-Thunevin (Saint-Émilion), **32 €** ■ Château Fombrauge 2008 (Saint-Émilion), **20 €** ■ Château de Rayne Vigneau 2001 (Sauternes), **32 €** ■ Domaine Bonnefond 2012 (Côte-Rôtie), **38 €**.



Les soirées inaugurales

ARIÈGE (09)
■ **CARREFOUR MARKET LAVELANET**
Le 15/09, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Route du 8-Mai 1945, 09300 Lavelanet.
Tél. : 05 61 01 13 32

AVEYRON (12)
■ **GÉANT CASINO MILLAU**
Le 6/09, à partir de 19h, sur invitation.
Dégustations.
150, boulevard Georges-Brassens, 12100 Millau.
Tél. : 05 65 59 64 00

HAUTE-GARONNE (31)
■ **CARREFOUR MARKET AUSSONNE**
Le 15/09, à partir de 20 h 15 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Route de Seilh, ZAE du Moulin, 31840 Aussonne.
Tél. : 05 61 85 00 64

GERS (32)
■ **CARREFOUR MARKET MIRANDE**
Le 15/09, à partir de 20h, sur invitation.
Dégustations.
Boulevard des Pyrénées, 32300 Mirande.
Tél. : 05 62 66 86 60

HAUTE-PYRÉNÉES (65)
■ **CARREFOUR MARKET BAGNÈRES-DE-BIGORRE**
Le 15/09, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
26, avenue de Géruzet, 65200 Bagnères-de-Bigorre.
Tél. : 05 62 91 02 62

TARN (81)
■ **SUPER U CASTRES**
Le 19/09, à partir de 19h, sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons, buffet de produits régionaux.
Avenue Georges-Pompidou, 81000 Castres.
Tél. : 05 63 35 33 52

TARN-ET-GARONNE (82)
■ **GÉANT CASINO MONTAUBAN ALBASUD**
Le 6/09, à partir de 19h30, sur invitation.
Dégustations.
1155, avenue de l'Europe, 82020 Montauban.
Tél. : 05 63 23 24 00

Les magasins du Sud, écrins des vins du Languedoc et du Roussillon

Des pépites régionales, mais aussi des flacons plus inattendus… Laissez-vous surprendre !

HYPER U AGDE 34

Dates : du 20/09 au 1er/10. **Responsable :** Tristan Rontard. **Adresse :** boulevard Maurice-Pacull, 34300 Agde. **Tél. :** 04 67 01 06 80. **E-mail :** hyperu.agde.pgc@systeme-u.fr **Soirée :** le 23/09 à 19 h 30. Sur invitation.

La vallée du Rhône à la fête

L'Hyper U Agde propose un encart local, « *d'où une sélection de produits du Languedoc-Roussillon de niveau supérieur à ceux de la foire nationale* », précise Tristan Rontard. Les valeurs sûres viennent de producteurs fidèles au magasin, tandis que le responsable continue à enfoncer le clou côté vallée du Rhône et Bourgogne. Une offre convaincante à découvrir avec l'aide de deux conseillers permanents.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de La Rivière magnum 2012 (Fronsac rouge), **29,90 €**, **36 bouteilles** ■ Maison Louis Jadot Clos de Rochegrès 2010 (Moulin-à-Vent rouge), **19,95 €**, **30 bouteilles** ■ Champagne Ayala brut Nature, **29,90 €**, **36 bouteilles** ■ Champagne Drappier Carte d'Or brut, **20,95 €**, **60 bouteilles** ■ Château de Chamboureau 2014 (Savennières blanc), **9,50 €**, **36 bouteilles** ■ Clos Triguedina 2011 (Cahors rouge), **19,90 €**, **30 bouteilles** ■ Château Bouscassé 2010 (Madiran rouge), **12,80 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine de Bonnefond 2013 (Côte-Rôtie), **29,95 €**, **42 bouteilles**.



La sélection de TRISTAN RONTARD (à g.) et SAMUEL ALVES fait la part belle aux produits de la région.

NOUVEAUTÉ 2016

AUCHAN BÉZIERS 34

Faugères et saint-chinian à découvrir à Béziers

Dates : du 20/09 au 4/10.
Responsable : Luc Gibert.
Adresse : 4, avenue de la Voie Domitienne, 34500 Béziers.
Tél. : 04 67 11 81 10.
Mail : lgibert@auchan.fr
Soirée : le 23/09 à 19 h. Sur invitation.

Sur 400 références au total, Luc Gibert fait du Languedoc-Roussillon son cheval de bataille : « *Les amateurs découvriront une très large gamme d'AOC Faugères et Saint-Chinian, de 3 à 49 € la bouteille, ainsi qu'un panel de vins d'exception. Notre volonté est de faire connaître cette région en pleine progression et ses vignerons que nous côtoyons au quotidien : les caves coopératives de Roquebrun, Cers, Fontès ou encore le château Fontarèche* ».



LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Étienne Simonis 2015 (Gewurztraminer), **8,95 €** ■ Château Belle-Vue 2014 (Haut-Médoc), **12,50 €** ■ Domaine Le Chemin des Rêves, Abracadabra 2014 (Pic-Saint-Loup rouge), **9,90 €** ■ Cave de Roquebrun, Terrasses du Mourel 2014 (Saint-Chinian), **8,35 €**. ■ Clos Bagatelle, Veillée d'Automne 2013 (Saint-Chinian), **8,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR MARKET BAGNOLS-SUR-CÈZE 30

Osez les vins nature !

Dates : du 16/09 au 2/10.
Responsable : Stéphane Flocon.
Adresse : 1-5, route de Nîmes, 30200 Bagnols-sur-Cèze.
Tél. : 04 66 89 17 21.
E-mail : stephane_flocon@carrefour.com
Soirée : le 15/09. Sur invitation.



La sélection fait la part belle aux vignerons indépendants et à des exclusivités (notamment par le sommelier Éric Beaumard). Des vins nature font leur entrée dans cette foire qui célèbre aussi les produits du terroir.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Castera 2011 (Médoc), **11,50 €** ■ Maison Thorin, Terres de Galène 2015 (Juliénas), **6,50 €** ■ Les Terrasses de Maynard 2014 (Saint-Chinian), **6,80 €** ■ Château Lagrézette 2010 (Cahors rouge), **16,90 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

GÉANT CASINO ODYSSEUM MONTPELLIER 34

Du Portugal au local

Dates : du 6 au 17/09.
Responsable : Élie Chauliaguet.
Adresse : rue Georges Méliès, 34172 Montpellier.
Tél. 04 34 35 26 00.
E-mail : echauliaguet@groupe-casino.fr
Soirée : le 5/09 de 18 h à 21 h en présence de producteurs. Accès libre.



Cap sur le Portugal ! 25 références sont proposées. En parallèle, Élie Chauliaguet privilégie les régionaux : *« Du "petit" vin au Mouton Rothschild 2011 à 499 €, l'assortiment se veut le plus large possible »*.

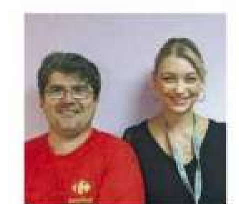
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Cadet Piola 2006 (Saint-Émilion), **18,90 €** ■ Bouchard Père & fils 2013 (Beaune 1er cru), **19,90 €** ■ Château de Lastours, Arnaud de Berre 2013 (Corbières rouge), **5,10 €** ■ Domaine Fouassier, Les Chailloux 2015 (Sancerre blanc), **17,81 €**. ■ Jean-Luc Colombo, Terroirs du Vent rouge 2014 (Cornas), **18,50 €**.

CARREFOUR CHÂTEAU ROUSSILLON PERPIGNAN 66

Des crus d'ici, à réserver et à déguster

Dates : du 27/09 au 10/10.
Responsables : Alice Devèze et Didier Graels.
Adresse : 1, chemin de la Roseraie, 66000 Perpignan.
Tél. : 04 68 62 69 79.
E-mail : alice_deveze@carrefour.com
Soirée : avant-première le 27/09, sur invitation.



Le magasin muscle son offre Languedoc-Roussillon et privilégie le service. *« Les clients pourront commander leurs vins en ligne »*, explique Alice Devèze.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaines Jean-Marc Brocard, Côte de Jouan 2013 (Chablis), **12,95 €** ■ Maison Verget, Terres de Pierres 2015 (Pouilly-Fuissé), **17,90 €** ■ Domaine Modat, Comme Avant 2012 (Côtes-du-Roussillon Villages) **12,95 €** ■ Domaine d'Aupilhac, Les Truffières 2013 (Coteaux-du-Languedoc), **10,95 €** ■ Marc Parcé, 47 ans 1968 (Rivesaltes), **29,90 €**.

E.LECLERC SAINT-AUNÈS 34

Une "Incroyable" sélection

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsables : Jean-François Fraïoli (à d.) et Julien Vigne.
Adresse : Écoparc départemental, RN 113, 34130 Saint-Aunès.
Tél. : 04 67 87 44 00.
E-mail : jffraioli@hyperstaunes.com.
Soirées : les 28 et 29/09 à 20 h 30. Sur invitation.



Cette foire pointue propose des "Incroyables" dénichés avec Andreas Larsson, Meilleur sommelier du monde.

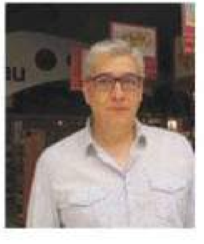
LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Chantegrive, Caroline 2009 (Graves blanc), **12 €** ■ Château Giscours 2010 (Margaux), **55 €** ■ Domaine Jean Foillard, Classique 2011 (Morgon rouge), **18 €** ■ Domaine La Tête dans les Étoiles, Luc Jourdan Au-delà des Rêves 2011 (Terrasses du Larzac rouge), **14 €**.

E.LECLERC PERPIGNAN NORD 66

Gagnez une cave à vin !

Dates : du 19/09 au 8/10.
Responsable : Georges Pauls.
Adresse : 2130, avenue du Général-Leclerc, 66000 Perpignan.
Tél. : 04 68 61 58 66.
E-mail : gpauls@vernedis.com
Soirée : le 20/09 à 20 h 30. Sur invitation.



À l'image de sa cave, ce E.Leclerc voit grand ! 550 cuvées sont proposées. Durant la soirée inaugurale, un tirage au sort permettra de remporter une cave à vin.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Sociando-Mallet 2005 (Haut-Médoc), **35 €** ■ Château d'Yquem 1997 (Sauternes), **250 €** ■ Domaine Denis Mortet, Les Longeroies 2008 (Marsannay), **49 €** ■ Château de Beaucastel 2011 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **68 €** ■ E. Guigal, Château d'Ampuis 2004 (Côte-Rôtie), **77 €** ■ Domaine Gauby, La Muntada 2013 (Côtes-du-Roussillon rouge), **75 €** ■ Mas Amiel, 40 ans d'âge (Maury), **58 €**.

Les soirées inaugurales

AUDE (11)

■ E.LECLERC CARCASSONNE
Le 29/09, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustation, présentation de la sélection des vins.
995, rue Colbert, 11000 Carcassonne.
Tél. : 04 68 10 20 40

■ GÉANT CASINO NARBONNE
Le 10/09, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations des vins régionaux.
Route de Perpignan, 11100 Narbonne.
Tél. : 04 68 58 94 00

■ CARREFOUR MARKET LÉZIGNAN CORBIÈRE
Le 19/09, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations en présence des producteurs.
Avenue des Corbières, 11200 Lézignan-Corbières.
Tél. : 04 68 45 53 60

GARD (30)

■ HYPER U ALÈS
Le 23/09 à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations en présence de vignerons, buffet campagnard et remises exceptionnelles.
Avenue Olivier-de-Serres, Rocade Sud, 30100 Alès.
Tél. : 04 66 52 92 40

■ CARREFOUR MARKET NÎMES-PAINLEVÉ
Le 15/09, à partir de 20 h 15 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustation en présence de professionnels du secteur de la région.
1, rue Paul-Painlevé, 30000 Nîmes.
Tél. : 04 66 84 66 90

HÉRAULT (34)

■ GÉANT CASINO ODYSSEUM
Le 17/09, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations en présence de vignerons.
Rue Georges-Méliès, 34172 Montpellier.
Tél. : 04 34 35 26 00

■ AUCHAN MONTPELLIER PÉROLS
Le 23/09 à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
1, route de Carnon, 34475 Pérols.
Tél. : 04 67 50 43 00

■ CARREFOUR SÈTE BALARUC
Le 22/09 à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Route de Sète, 34540 Balaruc-le-Vieux.
Tél. : 04 67 51 77 77

PYRÉNÉES-ORIENTALES (66)

■ E.LECLERC PERPIGNAN SUD
Le 21/09 à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, suivies d'une soirée réservée aux meilleurs clients.
Avenue Victor-Dalbiez, 66000 Perpignan.
Tél. : 04 68 68 32 00

Le Sud-Est partage les pépites de ses petits producteurs

Il n'y a pas que du rosé en Provence ! La preuve avec ces hypers qui osent surprendre leurs clients.

CARREFOUR LA PIOLINE AIX-LES-MILLES 13

Dates : du 27/09 au 11/10. **Responsable :** Jean-Michel Planavergne. **Adresse :** centre commercial La Pioline, RD9, 13290 Les Milles. **Tél. :** 04 42 16 91 79. **E-mail :** jean_michel_planavergne@carrefour.com **Soirée :** le 27/09. Sur invitation.

600 références pour les connaisseurs

C'est une adresse bien connue des amateurs de vin des Bouches-du-Rhône. Cette année, Jean-Michel Planavergne, le responsable du rayon vins, opère une nouvelle montée en gamme avec de très nombreux grands crus parmi les 600 références. Réservez votre soirée du 27 septembre : des producteurs venus de toutes les régions viticoles seront présents pour vous faire déguster leurs vins.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Giscours 2011 (Margaux), 36,90 €, **150 bouteilles** ■ Château Chasse-Spleen 2014 (Moulis), 21,95 €, **300 bouteilles** ■ Château Carbonnieux 2013 (Pessac-Léognan rouge), 22,90 €, **150 bouteilles** ■ Château Meyney 2007 (Saint-Estèphe), 19,95 €, **150 bouteilles** ■ Château Talbot 2010 (Saint-Julien), 49,90 €, **150 bouteilles** ■ Château Ollieux Romanis 2015 (Corbières), 4,50 €, **600 bouteilles**.



La sélection de JEAN-MICHEL PLANAVERGNE fait partie des incontournables de la région.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR MARKET LA BRILLANNE 04

Un large choix de propriétés connues

Dates : du 15/09 au 8/10.
Responsable : Frédéric Masclet.
Adresse : RN 96, 04700 La Brillanne.
Tél. : 04 92 82 23 43.
E-mail : labrillane@franchise.carrefourmarket.fr
Soirée : le 15/09.



Ce magasin met à l'honneur les vins locaux et régionaux. Stéphane Rivat, le directeur, contribue lui-même à la sélection. « *Je suis un épicurien. Il est donc très important que mon magasin présente une cave attractive. Avec Frédéric Masclet, le responsable du rayon vins, nous avons conçu une sélection incluant un large choix de propriétés connues et de châteaux moins réputés, avec des prix attractifs.* » Depuis deux ans, le magasin organise sa soirée inaugurale avec le lycée professionnel de Manosque. « *Les jeunes préparent le repas et assurent le service. Dany, notre œnologue passionné, prend plaisir à rechercher les meilleurs accords mets/vins.* »

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Le Grand Moulin, collection Grande Réserve 2014 (Côtes-de-Blaye rouge), **4,95 €** ■ Château Larose-Trintaudon 2014 (Haut-Médoc), **9,95 €** ■ Château Pibarnon 2014 (Bandol rosé), **19,95 €** ■ Château Rasque, Blanc de Blanc 2014 (Côtes-de-Provence blanc), **17,95 €** ■ Château Sainte Marguerite, Cuvée Symphonie 2014 (Côtes-de-Provence rouge), **19 €** ■ M.Chapoutier 2014 (Saint-Joseph rouge), **10,99 €**.

SUPER U DE VEYNES 05

Blancs de Loire et vins des Hautes-Alpes

Dates : du 20/09 au 2/10 .
Responsable : Roger Patrosso.
Adresse : route de Gap, 05400 Veynes.
Tél. : 04 92 58 00 56.
E-mail : roger.patrosso@systeme-u.fr
Soirée : le 19/09 à 20 h. Sur invitation.

Blancs de Loire, vins du Languedoc ou des Hautes-Alpes : Roger Patrosso a sorti ses meilleurs crus, choisis avec soin. À découvrir !

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Coufran 2010 (Haut-Médoc), **11,95 €** ■ Château Paveil-de-Luze 2014 (Margaux), **14,95 €** ■ Château Simard 2014 (Saint-Émilion), **14,95 €** ■ Cave de Castelmaure, Grande Cuvée 2014 (Corbières rouge), **11,95 €** ■ Château Simone 2013 (Provence blanc), **32 €** ■ M. Chapoutier 2015 (Saint-Péray blanc), **11,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

AUCHAN AUBAGNE 13

Des rosés pour égayer l'automne

Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsable : Jean-Pierre Arcana.
Adresse : Centre commercial Auchan Barnéoud, route de Gémenos, 13400 Aubagne.
Tél. : 04 42 84 61 61.
E-mail : jparcana@auchan.fr
Soirée : date non déterminée, à préciser en magasin.



Partager ses coups de cœur avec les clients : tel est le pari de Jean-Pierre Arcana, le responsable du rayon vins de ce magasin d'Aubagne. « *Notre sélection se veut éclectique. Le catalogue propose quatre pages complètes de grands crus, principalement des bordeaux. L'offre de champagnes est également très attractive. Nous misons aussi sur les rosés, principalement les vins de Provence, qui offrent à l'automne des petites touches de soleil. Auchan Aubagne est d'ailleurs le magasin de France qui vend le plus de bouteilles de rosé !* », se félicite le responsable, qui devrait organiser non pas une, mais plusieurs soirées inaugurales.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Belle-Vue 2014 (Haut-Médoc), **12,50 €** ■ Château Les Carmes Haut-Brion 2013 (Pessac-Léognan rouge), **41,50 €** ■ Château Fombrauge 2014 (Saint-Émilion), **17,90 €** ■ Château Gloria 2014 (Saint-Julien), **25,90 €** ■ Jardin de Suronde 2010 (Quarts de Chaume), **18,95 €** ■ Domaine des Remizières 2014 (Crozes-Hermitage rouge), **8,95 €** ■ Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2014 (Saint-Joseph rouge), **12,95 €**.

MONOPRIX MARSEILLE PRADO 13

Jean Tigana et ses vins de Cassis en "guest star"

Dates : du 7 au 25/09.
Responsables : Mirela Munter, Jean-Luc Ferrara et Christian Venturini.
Adresse : 258, avenue du Prado, 13008 Marseille.
Tél. : 04 91 32 00 50.
E-mail : jferrara@monoprix.fr
Soirée : le 6/09 à 19 h. Sur invitation.



Cette foire fait la part belle aux producteurs locaux. « *Ils sont mis à l'honneur tout au long de la foire, et ce dès notre soirée inaugurale. Nos clients pourront notamment rencontrer Jean Tigana, l'ancien champion d'Europe de football, et déguster ses cassis blancs et rosés. Les bandols et les côtes-de-provence sont aussi à l'honneur* », s'enthousiasme Christian Venturini, le responsable du rayon vins. Aidé de Mirela Munter (photo) et Jean-Luc Ferrara, il met également en valeur des vins atypiques et des accords mets/vins inattendus.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Giscours 2011 (Margaux), **49,90 €** ■ Château Carbonnieux 2011 (Pessac-Léognan blanc), **34,50 €** ■ Château Brown 2012 (Pessac-Léognan rouge), **23,90 €** ■ Château Larrivet Haut-Brion 2008 (Pessac-Léognan rouge), **34,90 €** ■ Château Côte de Baleau 2012 (Saint-Émilion), **23,50 €** ■ Château Gruaud Larose 2012 (Saint-Julien), **59,90 €**.

CARREFOUR MARKET MARSEILLE ST-BARNABÉ 33

Dates : du 16/09 au 2/10. **Responsable :** Stéphane Cazorla. **Adresse :** rue Léon Meisserel, 13012 Marseille. **Tél. :** 04 91 18 04 70. **Soirée :** le 15/09 à 19 h 30.

Entre vins régionaux et découvertes

Stéphane Cazorla propose à ses clients des grands crus, mais aussi des vins régionaux et des bouteilles plus atypiques. Au-delà de la découverte et du partage, les clients réaliseront des affaires avec des promotions intéressantes.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Castera 2011 (Médoc), **11,50 €**, **60 bouteilles** ■ Château Batailley 2014 (Pauillac), **27,95 €**, **18 bouteilles** ■ Château Taillefer 2014 (Pomerol), **16,95 €**, **42 bouteilles** ■ Domaine Brocard, Pierre de Préhy 2015 (Chablis), **8,95 €**, **72 bouteilles** ■ Domaine Comte Peraldi 2013 (Corse rouge), **12,95 €**, **48 bouteilles** ■ Château Henri Bonnaud, Les Terrasses d'Aurélia 2013 (Palette rouge), **10,95 €**, **42 bouteilles** ■ Cave de Roquebrun, Terrasses de Maynard 2014 (Saint-Chinian rouge), **6,80 €**, **120 bouteilles**.



STÉPHANE CAZORLA propose des grands crus et des vins régionaux, notamment rosés.

ABONNEZ-VOUS à la Revue du vin de France

1 AN d'abonnement + le Set Garçon & Co



L'ATELIER DU VIN
FRANCE 1926





LE SET GARÇON & CO
Idéal pour ouvrir, servir et préserver tous les vins.
Valeur : 41 €

10 numéros (dont 2 spéciaux) **+ 2 hors-séries**

3 petits guides **offerts**

Version numérique de votre magazine **incluse**





1 tire-bouchon
Garçon métal noir

+



5 Verseurs
aérateur souples

+



1 bouchon
Gard'bulles

BULLETIN D'ABONNEMENT

À retourner sous enveloppe non affranchie à la Revue du Vin de France, Service Abonnement - Libre Réponse 92467 - 93509 Pantin Cedex
Ou téléphoner au : 01 84 888 222 (prix d'un appel local)

OUI, je profite de l'offre d'abonnement à **la Revue du Vin de France** et je choisis l'offre suivante :

❒ **1 an d'abonnement** (12 n^os - 87,55 €*) + **le Set Garçon & Co** (41 €)	❒ **1 an d'abonnement (12 numéros)**
85 € au lieu de ~~128,55 €~~*	**67 €** au lieu de ~~87,55 €~~*
❒ Europe : 100 € ❒ Hors Europe : 115 €	❒ Europe : 82 € ❒ Hors Europe : 97 €
604VJA	604VJB

Pour un suivi optimal de nos relations abonnés, merci d'indiquer votre email :

❒ J'accepte de recevoir par e-mails les propositions commerciales de la RVF et de ses partenaires.

Mes coordonnées

❒ Mme ❒ M. Prénom, nom :

Société :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Pays : Tél. :

Je lis La RVF à titre : ❒ professionnel ❒ personnel
❒ Je suis déjà abonné et je profite de cette offre pour prolonger mon abonnement

Je règle par : ❒ Chèque à l'ordre de La Revue du vin de France
❒ Carte bancaire Visa/Mastercard ❒ Je demande une facture

n°

Expire fin : Clé : 3 derniers chiffres au dos de votre carte

Date et signature obligatoires :

Je m'abonne sur **www.magazines.fr/larvf** avec le code **604SET**

*Prix de vente au numéro. Le Set Garçon Co vous sera envoyé dans les 3 semaines suivant l'enregistrement de votre règlement. Offre valable 3 mois dans la limite des stocks disponibles. Le cas échéant, un produit de valeur égale ou supérieur vous sera envoyé. Vous pouvez acheter séparément chaque numéro de la revue au prix de 6,90€ pour les normaux, 7,95€ pour les hors-séries, 8,50€ pour les hors-série luxe, + 2,50€ de frais de port. Vous pouvez commander le set Garçon Co au prix de 41€ + 5€ de frais de livraison. Conformément à la Loi Informatique et libertés du 6 Janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR VITROLLES 13

Des bordeaux pour les épicuriens

Dates : du 28/09 au 10/10.
Responsable : Philippe Laurent.
Adresse : route nationale 113, 13127 Vitrolles.
Tel. : 04 42 75 89 79.
E-mail : philippe_laurent@carrefour.com
Soirée : le 27/09 à 18 h 30. Sur invitation.


Philippe Laurent (à g.) et son équipe.

Cette foire propose notamment *« des bordeaux 2011 et 2012 de qualité. Ces vins, prêts à boire, permettent aux épicuriens impatients de se faire plaisir tout de suite »*, explique le responsable Philippe Laurent. Outre la sélection réalisée avec Paolo Basso, Meilleur sommelier du monde 2013, le magasin fait la part belle aux vins locaux. *« Nous avons la chance d'habiter une région viticole, autant en profiter ! J'apprécie personnellement les coteaux-d'aix, des rosés très fruités abordables. »*

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Greysac 2014 (Médoc), **13,90 €** ■ Maison Verget, Terres de Pierres 2015 (Chablis), **17,90 €** ■ Domaine Brocard, Côte de Jouan 2013 (Chablis 1er cru), **12,95 €** ■ Frédéric Magnien, Cœur de Violette 2014 (Fixin rouge), **16,99 €** ■ Domaine Rijckaert, Haute Cuvée 2014 (Pouilly-Fuissé), **13,90 €** ■ Marc Parcé, 47 ans 1968 (Rivesaltes), **29,90 €** ■ Clos de Los Siete 2013 (Argentine rouge), **12,95 €**.

AUCHAN MISTRAL 7 AVIGNON 84

À la découverte de vignerons locaux

Dates : du 21/09 au 1er/10.
Responsables : Daniel Chaussée (à d.) et Jérôme Carrara.
Adresse : 1741, route de Marseille, 84140 Montfavet.
Tél. : 04 90 13 51 15.
E-mail : dchaussee@auchan.fr
Soirée : le 23/09 à 18 h 30.



Mettre en valeur les petits viticulteurs, c'est le pari d'Auchan Mistral. *« J'aime surprendre mes clients,* explique Daniel Chaussée, sommelier depuis 48 ans. *Il n'y a pas que les bordeaux qui apportent de grandes satisfactions. Notre terroir regorge de richesses trop souvent méconnues. Parmi mes coups de cœur, on trouve notamment des côteaux-de-visan ou les luberons du domaine La Garelle. »*

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Rully, Tasteviné Les préaux 2014 (Rully 1er cru), **13,50 €** ■ Vignoble Abeille 2015 (Châteauneuf-du-Pape blanc), **19, 90 €** ■ Domaine Niero 2014 (Côte-Rôtie), **19,80 €** ■ Cave de Tain, Nuit Blanche 2015 (Crozes-Hermitage rouge), **6,94 €** ■ Domaine des Remizières 2014 (Crozes-Hermitage rouge), **8,95 €** ■ Domaine Pélaquié 2014 (Lirac blanc), **7, 95 €**.

INTERMARCHÉ CAVAILLON 84

Producteurs régionaux et bourgognes

Dates : du 6 au 18/09.
Responsables : Laurent Tempremant (à g.) et Emmanuel Feraud.
Adresse : 1, allée Roch-Pape, 84300 Cavaillon.
Tél. : 04 90 78 71 71.
E-mail : pdv07562@mousquetaires.com
Soirée : le 5/09 à 20 h.



Laurent Tempremant, le responsable du rayon vins, et Emmanuel Féraud, le directeur du magasin, se sont rendus personnellement chez les petits producteurs de Provence et du Languedoc-Roussillon pour établir leur propre sélection de vins régionaux. Parmi les 300 références proposées, le magasin fait également la part belle aux grands bordeaux et aux bourgognes.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Dourthe, Grande Cuvée 2013 (Bordeaux blanc), **6,75 €** ■ Château Marsau 2012 (Francs Côtes-de-Bordeaux rouge), **13,60 €** ■ Château Fourcas Dupré 2006 (Listrac), **11,20 €** ■ L'Enclos du château de Saint-Pey 2012 (Saint-Émilion), **9,50 €** ■ Domaine Lamy-Pillot 2011 (Chassagne-Montrachet blanc), **32,90 €** ■ Domaine des Pierres Sauvages 2014 (Givry rouge), **10,90 €**.

Les soirées inaugurales

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE (04)

■ **CARREFOUR DIGNE-LES-BAINS**
Le 15 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
ZI Saint-Christophe, route de Marseille, 04000 Digne-les-Bains.
Tél. : 04 92 30 10 00

HAUTES-ALPES (05)

■ **GÉANT CASINO BRIANÇON**
Le 5 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Centre commercial Grand Boucle, 05100 Briançon
Tél. : 04 92 25 74 00

■ **CARREFOUR MARKET GUILLESTRE**
Le 15 septembre, à partir de 19 h, sur invitation.
Dégustations.
Route du Queyras, 05600 Guillestre.
Tél. : 04 92 45 19 39

BOUCHES-DU-RHÔNE (13)

■ **GÉANT CASINO AIX-EN-PROVENCE**
Le 4 septembre, à partir de 20 h 30, sur invitation.
Dégustations.
Avenue du Général-de-Lattre-de-Tassigny, 13090 Aix-en-Provence.
Tél. : 04 42 95 84 00

■ **GÉANT CASINO SAINTE ANNE**
Le 2 septembre à partir de 18 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
365, avenue de Mazargues, 13008 Marseille.
Tél. : 04 91 16 74 00

■ **CARREFOUR MARKET MIRAMAS**
Le 15 septembre à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Boulevard du Docteur Minet, 13140 Miramas.
Tél. : 04 90 58 70 20

VAUCLUSE (84)

■ **AUCHAN AVIGNON NORD LE PONTET**
Le 21 septembre à partir de 18 h, sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons.
533, avenue Louis-Braille, 84275 Vedène.
Tél. : 04 90 23 20 20

■ **HYPER U PERTUIS**
Le 17 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Boulevard Jean-Guignes, 84123 Pertuis.
Tél. : 04 90 09 32 23

sur larvf.com
D'AUTRES COUPS DE CŒUR DES FOIRES AUX VINS

Au bord de la Méditerranée, les hypers mettent en avant les vins régionaux

Les vignerons locaux s'installent dans les rayons et les enseignes multiplient les offres pour attirer les clients

CARREFOUR GRAND VAR 83

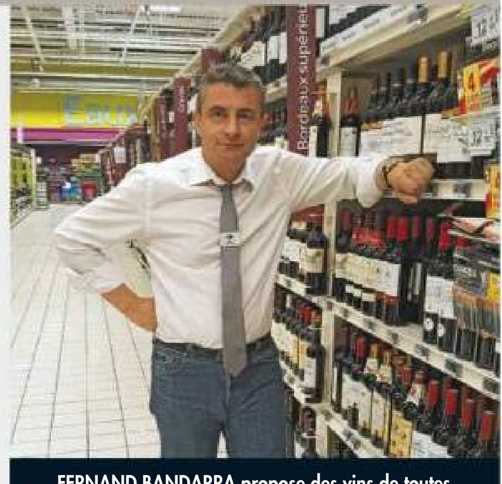
Dates : du 28/09 au 10/10. **Responsable :** Fernand Bandarra. **Adresse :** route de l'Université, centre commercial Grand Var, 83160 La Valette-du-Var. **Tél. :** 04 94 14 63 79. **Soirée :** le 27/09 à 18 h 30. Sur invitation.

Il mise sur les côtes-de-provence rouges

Le plus grand hypermarché du Var se distingue en mettant en avant des côtes-de-provence rouges qui se marieront à merveille cet hiver à la cuisine locale. Des sommeliers, des amateurs de vins et des producteurs de la région sont là pour conseiller les clients, avec un effectif renforcé les jours d'affluence (mardi, vendredi et samedi). Les prix, promet Fernand Bandarra, le responsable de la foire aux vins, seront doux et les volumes conséquents. Mais attention : les plus belles bouteilles ne sont disponibles qu'en nombre limité ; il faudra donc se presser pour être de la fête.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Le Grand Moulin 2015 (Côtes de Blaye rouge), 5 €, **400 bouteilles** ■ Château Montfollet Altus 2015 (Côtes de Bourg rouge), 8 €, **400 bouteilles** ■ Domaine Brocard 2013 (Chablis), 13.90 €, **90 bouteilles** ■ Chateau La Jeannette 2015 (Côtes de Provence rosé), 6 €, **360 bouteilles** ■ Tardieu-Laurent, Grandes Bastides 2016 (Côtes du Rhône rouge), 6 €, **300 bouteilles** ■ Fleury, Brut (Champagne), 22 €, **60 bouteilles**



FERNAND BANDARRA propose des vins de toutes les régions de France, dont une majorité de bordeaux.

NOUVEAUTÉ 2016

INTERMARCHÉ MENTON 06

Remises exceptionnelles durant la soirée inaugurale

Dates : du 6 au 17/09.
Responsables : Cathy Ogier et Davide Roagna (photo).
Adresse : 45, avenue Saint-Roman, 06500 Menton.
Tél. : 04 92 10 55 55.
Soirée : le 5/09 de 20 h à 23 h. Sur invitation.



Pour marquer la dixième édition de sa foire aux vins, le magasin de Menton offre lors de sa soirée inaugurale une réduction de 20 % sur tous les vins (hors effervescents) aux 350 clients invités. 3 % du chiffre d'affaires réalisé seront ensuite reversés au Rotary Club local, qui doublera la somme au profit d'une association mentonnaise venant en aide aux déshérités. Dix stands accueillent chacun neuf régions françaises et une italienne. Davide Roagna, le responsable du rayon vins, diplômé de l'association de la sommellerie professionnelle italienne, est assisté, pendant toutes ces manifestations, par le sommelier Jean-Pierre Roux, qui a longtemps officié au *Louis XV*, à Monaco.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Brane-Cantenac 2012 (Margaux), **34,50 €** ■ Château Kirwan 2012 (Margaux), **40 €** ■ Château Batailley 2014 (Pauillac), **27,50 €** ■ Château Taillefer 2011 (Pomerol), **15,85 €** ■ Château de Lastours, Grande Réserve 2009 (Corbières rouge), **12,75 €** ■ Cave de Tain-L'Hermitage, Arènes Sauvages 2010 (Cornas rouge), **29,25 €**

NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC GRASSE 06

Stéphane Bretillet a mis son grain de sel

Dates : du 24/09 au 16/10.
Responsable : Stéphane Bretillet.
Adresse : 59, chemin de l'Orme, 06130 Grasse.
Tél. : 04 89 35 10 85.
Matinale : le 24/09 dès l'ouverture du magasin. Animations dès 10 heures.



Aux 350 références de sa centrale d'achats, le responsable ajoute près de 400 pépites (Bordeaux, Bourgogne, Côtes du Rhône…).

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château de Malleret 2014 (Haut-Médoc), **13,50 €** ■ Domaine Lucien Muzard, Les Cabottes Vieilles vignes 2014 (Santenay 1er cru), **19,50 €** ■ Mas Amiel, Pur Schiste 2015 (Côtes du Roussillon), **9,95 €** ■ Château La Sauvageonne, Les Ruffes 2014 (Terrasses-du-Larzac), **8,75 €**

CARREFOUR ANTIBES 06

Cinq sommeliers à la rescousse

Dates : du 25/09 au 10/10.
Responsable : Laurent Sanchis.
Adresse : chemin de Saint-Claude, 06600 Antibes.
Tél. : 04 92 91 46 79.
Journée inaugurale : le 25/09. Nombreux viticulteurs présents, lots à gagner. Ouvert à tous.



L'enseigne propose beaucoup de côtes-de-provence rouges et une gamme bio importante. Cinq sommeliers conseillent les clients.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Maison Louis Jadot 2011 (Gevrey-Chambertin), **39,90 €** ■ Domaine Alphonse Mellot, La Moussière 2015 (Sancerre blanc), **26,90 €** ■ Château Pibarnon 2012 (Bandol), **26,90 €** ■ Domaine du Vieux Télégraphe, Télégramme 2010 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **26,90 €** ■ Château de Beaucastel 2010 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **55 €** ■ Tardieu-Laurent 2015 (Saint-Joseph rouge), **12,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

GÉANT CASINO À BASTIA 20

Les meilleurs clients seront livrés chez eux

Dates : du 6 au 19/09.
Responsable : Stéphane Vecchioli.
Adresse : SNC Lion de Toga II, Port Toga, 20200 Bastia.
Tél. : 04 95 30 90 60.
E-mail : svecchioli@codim2.fr
Pas de soirée.



Si les vins de Bordeaux sont à l'honneur ici, les autres crus français sont également présents, notamment quelques vins corses. Certains vins espagnols et italiens sont aussi disponibles. Les meilleurs clients peuvent demander à être livrés.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Chapelle de Potensac 2010 (Médoc), **12,90 €** ■ Château Meyney 2012 (Saint-Estèphe), **24,90 €** ■ Clos du Marquis 2012 (Saint-Julien), **38,90 €** ■ Bouchard Père & fils (Côte de Beaune rouge), **19,90 €** ■ E. Guigal, Brune et Blonde 2011 (Côte-Rôtie), **34,95 €** ■ E. Guigal 2012 (Crozes-Hermitage rouge), **13,50 €**

NOUVEAUTÉ 2016

SUPER U BIGUGLIA 20

Toutes les régions viticoles représentées

Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsable Véronique Vieville.
Adresse : rond-point n°4, route d'Ortale, 20620 Biguglia.
Tél. : 04 95 58 98 70.
E-mail : veronique.vievielle@gmail.com
Soirée : le 19/09. Sur invitation.



La première foire aux vins du magasin est l'occasion de s'offrir quelques bons crus à prix doux, avec les conseils d'un sommelier.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

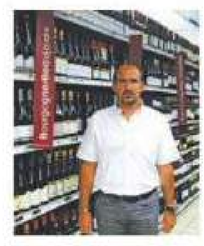
Château Sainte Barbe 2012 (Bordeaux rouge), **33 €** ■ Château Citran 2006 (Haut-Médoc), **95,40 €** ■ Château Peyrabon 2012 (Haut-Médoc), **59,40 €** ■ Château Yon-Figeac 2014 (Saint-Émilion), **113,70 €** ■ Brunel de la Gardine 2015 (Côte-du-Rhône rouge), **33,60 €**

NOUVEAUTÉ 2016

GÉANT CASINO FURIANI 20

Les vins corses y figurent en bonne place

Dates : du 6 au 18/09.
Responsable : Laurent Panis.
Adresse : centre commercial La Rocade, 20600 Furiani.
Tél : 04 95 30 90 50.
E-mail : lpanis@codim2.fr
Pas de soirée.



La foire aux vins se déroule en présence d'un sommelier cette année. 150 références sont proposées, dont une quinzaine de bouteilles corses, un engagement régional. L'objectif du responsable Laurent Panis ? Permettre aux amateurs de s'offrir certains crus d'exception à des prix abordables.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Cantemerle (Haut-Médoc), **24,90 €** ■ Château Grand Puy Ducasse 2012 (Pauillac), **33,90 €** ■ Château Chauvin (Saint-Émilion), **24,85 €** ■ Château Lafon-Rochet (Saint-Estèphe), **29,90 €** ■ Domaine Carillon 2013 (Meursault), **26,90 €** ■ Château Vari 2011 (Montbazillac), **7,95 €**

Les soirées inaugurales

ALPES-MARITIMES (06)

■ **CARREFOUR MARKET CANNES LA BOCCA**
Le 15 septembre, à partir de 19 h, sur invitation. Dégustations.
ZI Les Tourrades, 06150 Cannes.
Tél. : 04 92 19 64 00

■ **CARREFOUR MARKET ANTIBES NORD**
Le 15 septembre, à partir de 19 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
127, route de Grasse, 06600 Antibes.
Tél. : 04 93 74 50 77

■ **CARREFOUR MARKET NICE CALIFORNIE**
Le 22 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations.
258, avenue de la Californie, 06200 Nice.
Tél. : 04 92 29 45 10

VAR (83)

■ **CARREFOUR MARKET SAINTE-MAXIME**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
Place Jean-Mermoz, 83120 Sainte-Maxime.
Tél. : 04 94 96 43 32

■ **CASINO LE PRADET**
Le 2 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations.
Quartier La Grenouille, avenue Ganzin, 83220 Le Pradet.
Tél. : 04 98 01 32 00

■ **CARREFOUR MARKET LA CRAU**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation. Dégustations.
ZI Le Patrimoine, 83260 La Crau.
Tél. : 04 94 66 00 42

■ **GÉANT CASINO HYÈRES**
Le 5 septembre, à partir de 19 h, sur invitation. Dégustations.
ZAC du Roubaud, Château du Rocher Saint Jean, BP300, 83400 Hyères.
Tél. : 04 94 38 04 00

■ **CARREFOUR MARKET VINON-SUR-VERDON**
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations.
Lieu-dit Pas de Menc, chemin du Plan, 83560 Vinon-sur-Verdon.
Tél. : 04 92 71 74 30

■ **CARREFOUR GRAND VAR**
La première semaine de septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin). Dégustations.
Route de l'Université, 83160 La Valette-du-Var.
Tél. : 04 94 14 63 79

sur larvf.com
LES MEILLEURS VINS BIO DES FOIRES AUX VINS

Vins de la vallée du Rhône et d'ailleurs : les amateurs vont être servis !

Les rives du Rhône ne manquent pas d'appellations prestigieuses, qui seront célébrées sur leurs terres.

E.LECLERC AUBENAS 07

Dates : du 26/09 au 8/10. **Responsable :** François Vernet. **Adresse :** Quartier Les Champs, route des Champs, 07200 Saint-Étienne-de-Fontbellon. **Tél. :** 04 75 88 42 00. **E-mail :** client.sosumar@locasud.fr. **Soirée :** le 27/09 à 20 h 30. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Dépêchez-vous, les stocks sont limités !

Une édition placée sous le signe de jolies cuvées en Champagne, quelques crus bourguignons et bordelais et une grande sélection de vins de la vallée du Rhône. Les dégustations sont orchestrées par les élèves du lycée hôtelier voisin.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Beau-Séjour Bécot 2014 (Saint-Émilion), 49 €, **3 bouteilles** ■ Maison Drouhin, Clos des Mouches 2012 (Beaune Premier cru rouge), 65 €, **3 bouteilles** ■ Dom Pérignon 2003 (Champagne), 120 €, **6 bouteilles** ■ Dom. du Grand Tinel, Alexis Establet 2012 (Châteauneuf-du-Pape rouge), 30 €, **12 bouteilles** ■ Dom. Courbis, Champelrose 2013 (Cornas), 25 €, **6 bouteilles** ■ E. Guigal, Brune et Blonde 2014 (Côte-Rôtie), 45 €, **12 bouteilles** ■ E. Guigal 2013 (Hermitage rouge), 50 €, **12 bouteilles** ■ M. Chapoutier, Deschants 2014 (Saint-Joseph rouge), 20 €, **12 bouteilles** ■ Vins de Vienne, Sotanum 2013 (IGP Collines rhodaniennes rouge), 39 €, **3 bouteilles**



FRANÇOIS VERNET a choisi des crus bourguignons, bordelais et de la vallée du Rhône.

AUCHAN GUILHERAND-GRANGES 07

Grands crus lointains et cuvées locales

Dates : du 20/09 au 4/10.
Responsable : Rémi Jouannigot.
Adresse : 1449, avenue de la République, 07500 Ghuilerand-Grange.
Tél. : 04 75 81 48 00.

Ce nouveau millésime met notamment l'accent sur une région oubliée, dans le fief des saint-péray et proche des cornas et saint-joseph. C'est l'occasion de découvrir les grands crus lointains. Les amoureux de la région peuvent se rassurer cependant, les vins locaux sont aussi en haut de l'affiche, avec de jolis domaines et parfois de vieux millésimes. Nouveauté, en plus de vins étrangers venus notamment de Slovénie, Hongrie, Argentine ou encore Sicile, les clients ont la possibilité de réserver des vins dès le 21 août sur le site internet d'Auchan.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Clos René 2014 (Pomerol), **21,50 €** ■ Château Beychevelle 2014 (Saint-Julien), **56,50 €** ■ Château Rabaud-Promis 2003 (Sauternes), **24,50 €** ■ Domaine Usseglio 2014 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **19,90 €** ■ Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2014 (Côte-Rôtie), **23,90 €** ■ Bernard Gripa 2014 (Saint-Joseph rouge), **24,90 €**.



NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC BOURG-LÈS-VALENCE 26

Initiez-vous aux vins de toutes les régions

Dates : du 21/09 au 1er/10.
Responsables : Laurent Mazarat (à d.) et Jean-Claude Robin.
Adresse : RD 2007 Les Chabanneries, 26503 Bourg-lès-Valence .
Tél. : 04 75 82 26 26 .
Soirée : le 26/09 à 21 h.



La foire, qui met l'accent sur les références régionales et les vins du Bordelais, permet aussi l'initiation aux vins de toutes les régions.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Beau-Séjour Bécot 2014 (Saint-Émilion), **49 €** ■ Château Boutisse 2014 (Saint-Émilion), **15,95 €** ■ Domaine Courbis, Les Agathes 2014 (Cornas), **19,90 €** ■ Domaine de Thalabert 2011 (Crozes-Hermitage rouge), **22 €** ■ Paul Jaboulet Aîné, La Petite Chapelle 2011 (Hermitage rouge), **35 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

CASINO SAINT-JEAN-DE-BOURNAY 38

Des rosés à découvrir

Dates : du 2 au 17/09.
Responsable : Laurent Caratis.
Adresse : 174, route des Echarrières, 38440 Saint-de-Bournay.
Tél. : 04 74 15 50 30.
Soirée : se renseigner en magasin.



Les vins régionaux, et notamment ceux de la vallée du Rhône, sont les produits phares de cette foire qui propose quelque 150 références, dont de beaux rosés.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Joseph Cattin 2015 (Gewurztraminer), **6,50 €** ■ Domaine Gry Sablon 2015 (Morgon), **6,90 €** ■ Maison Vidal-Fleury 2014 (Condrieu), **27,50 €** ■ Maison Vidal-Fleury 2013 (Cornas) **22,90 €** ■ E. Guigal 2012 (Côtes-du-Rhône rouge), **6,95 €**.

E.LECLERC VIENNE 38

La vallée du Rhône en vedette

Dates : du 27/09 au 8/10.
Responsable : Steeve Beaudron.
Adresse : chemin des Lônes, 38200 Vienne.
Tél. : 04 74 31 97 05.
E-mail : fav.viennedis@leclerc-socara.fr
Soirée : le 27/09 à 20 h 30.



Pour sa soirée inaugurale, ce Leclerc a décidé de mettre en avant les vins du monde, comme, pour la première fois, ceux du Liban. En outre, une allée sera dédiée à la vallée du Rhône, avec, chaque jour, trois vins en dégustation. À cela s'ajoutent de nombreux grands crus, dont un Château Margaux 1997 ou ce jéroboam de Ruinart Blanc de Blancs.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Margaux 1997 (Margaux), **350 €** ■ Château Pichon-Longueville Baron 2010 (Pauillac), **235 €** ■ Château Cheval Blanc 2002 (Saint-Émilion), **359 €** ■ Château d'Yquem 1994 (Sauternes), **259 €** ■ Château d'Yquem 1998 (Sauternes), **210 €** ■ E. Guigal, La Mouline 1998 (Côte-Rôtie), **369 €**.

E.LECLERC BOURGOIN-JALLIEU 38

Toutes les régions viticoles représentées

Dates : du 27/09 au 8/10.
Responsables : Philippe Beaudoux (à d.) et Mickaël Forest.
Adresse : 15, avenue Henri-Barbusse, 38300 Bourgoin-Jallieu.
Tél. : 04 74 43 51 29.
Soirée : le 26/09 à 20 h. Sur invitation.



Plus de 650 amateurs sont attendus pour la soirée inaugurale, où seront proposés à la dégustation des dizaines de vins en provenance de toutes les régions viticoles.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Ducru-Beaucaillou 2012 (Saint-Julien), **113 €** ■ Château d'Yquem 2007 (Sauternes), **391 €** ■ Château d'Yquem 2008 (Sauternes), **99 €** ■ Bollinger, Grande Année 2002 (Champagne), **91,42 €** ■ Domaine du Vieux Télégraphe 2012 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **51,80 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR ÉCULLY 69

Côte-rôtie, saint-joseph et châteauneuf-du-pape

Dates : du 28/09 au 10/10.
Responsable : Stéphane Mancon.
Adresse : avenue du Bon-Pasteur, 69130 Écully.
Tél. : 04 72 20 97 79.
E-mail : stephane_Mancon@carrefour.com
Soirée : le 27/09 à 18 h.



Stéphane Mancon met l'accent sur les crus de la vallée du Rhône. *« J'ai sélectionné une dizaine de vins propres au magasin, parmi lesquels des côte-rôtie, des saint-joseph blancs et rouges, des châteauneuf-du-pape, etc. »* L'occasion également de découvrir la cave de grands crus de Bourgogne…

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château La Vieille Cure 2012 (Fronsac), **16,90 €** ■ Château d'Yquem 2007 (Sauternes), **391 €** ■ Château La Voulte-Gasparets, Romain Pauc 2014 (Corbières), **19,50 €** ■ Marc Parcé 47 ans 1968 (Rivesaltes), **29,90 €** ■ Domaine Rémi Niero 2013 (Condrieu), **28,90 €** ■ La Cave Saint Désirat 2014 (Saint-Joseph), **9,10 €**.

Les soirées inaugurales

AIN (01)

■ CARREFOUR MARKET BOURG-EN-BRESSE MARBOZ
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
16, avenue de Marboz, 01000 Bourg-en-Bresse.
Tél. : 04 74 23 92 81

ARDÈCHE (07)

■ SUPER U RUOMS
Dernière semaine de septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin).
Dégustation.
Route de Vallon-Pont-d'Arc, 07120 Ruoms.
Tél. : 04 75 89 21 40

ISÈRE (38)

■ GÉANT CASINO SAINT-MARTIN-D'HÈRES
Le 6 septembre, à partir de 15 h.
Dégustations en présence de vignerons.
76, avenue du Gabriel Péri, 38400 Saint-Martin-d'Hères.
Tél. : 04 76 15 04 00

■ CASINO SAINT-BARTHÉLÉMY
Le 9 septembre, à partir de 21 h, sur invitation.
Dégustations.
Lieu-dit Le Suzon, 1387, route de Beaurepaire, 38270 Saint-Barthélémy.
Tél. : 04 74 79 19 00

LOIRE (42)

■ SIMPLY MARKET ROANNE
Le 30 septembre, à partir de 18 h (date non arrêtée, à préciser en magasin) sur invitation.
Dégustations.
Place Sully, 42300 Roanne.
Tél. : 04 77 23 67 20

RHÔNE (69)

■ CASINO LYON GAMBETTA
Le 9 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations de vins en présence de vignerons de la vallée du Rhône.
126, cours Gambetta, 69007 Lyon.
Tél. : 04 72 76 86 00

SAVOIE (73)

■ CARREFOUR MARKET ALBERTVILLE PIERRE DU ROY
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
28, chemin de la Pierre du Roy, 73200 Albertville.
Tél. : 04 79 31 15 15

Rhône-Alpes

sur larvf.com
LES MEILLEURS CHAMPAGNES DES FOIRES AUX VINS


GESTION de FORTUNE
Le magazine de la gestion privée
N°245 - Février 2014
FISCALITÉ
Quelles conséquences ?
Assurance vie, immobilier, actions...
GESTION PRIVÉE
Au risque de la conformité
ASSURANCE VIE
La souscription d'un contrat par un mineur
MÉTIER
Le 21e Palmarès de Gestion de Fortune
GESTION de FORTUNE
Le magazine de la gestion privée
N°248 - Mai 2014
SCPI
En pleine mutation
GESTION de FORTUNE
Le magazine de la gestion privée
N°228 - Juill
RETRAITE
En toute séréni
GESTION de FORTUNE
Le magazine de la gestion privée
N°247 - Avril 2014
CROWDFUNDING
Le nouveau monde ?
IMMOBILIER
La grande illusion
FISCALITÉ
Le florilège des dix pires mesures passées ou à venir
SUCCESSIONS
Attention aux divergences
GESTION de FORTUNE
N°246 - Mars 2014
RANCE VIE
ivage
MÉTIER
L'avenir de la gestion de fortune en Suisse
STRATÉGIE
Tous les atouts de la société civile de gestion de portefeuille
CAPITAL-INVESTISSEMENT
Placer son argent dans le cinéma

Entre les bordeaux et les vins du Rhône, le cœur du Massif central palpite

Splendide sélection de magnums par ici, grands crus de Bourgogne par là : tout pour faire des affaires !

E.LECLERC AVERMES 03

Dates : du 28/09 au 8/10. **Responsables :** Hervé Fattaccini et Hervé Marion.
Adresse : ZAC Les Portes de l'Allier, 03000 Avermes. **Tél. :** 04 70 46 22 46.
Soirée : le 27/09, sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Grands millésimes et flacons rares

La nouvelle cave de 200 m² affiche plus de mille références. On trouvera cette année de grands noms de Bourgogne, du Rhône, d'Alsace. Des vins très rares et des surprises sont également au menu.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Lanessan 2010 (Haut-Médoc), **13,95 €**, **53 bouteilles**
■ Ch. Pichon-Longueville Baron 2005 (Pauillac), **135 €**, **36 bouteilles**
■ Dom. de Chevalier 2010 (Pessac-Léognan rouge), **84 €**, **48 bouteilles**
■ Château Seguin 2010 (Pessac-Léognan rouge), **9,95 €**, **58 bouteilles**
■ Chateau Beauséjour HDL 2005 (Saint-Émilion), **65 €**, **9 bouteilles**
■ Château Beau-Séjour Bécot 2009 (Saint-Émilion), **67 €**, **48 bouteilles**
■ Château Tertre Daugay 2010 (Saint-Émilion), **23,50 €**, **45 bouteilles**



HERVÉ MARION (à g.) et HERVÉ FATTACCINI vous réservent des surprises.

CARREFOUR CUSSSET 03

Le vignoble australien s'invite dans l'Allier

Dates : du 27/09 au 10/10.
Responsables : Pascal Claude (à g.) et Francis Petit Bernat (œnologue conseil).
Adresse : 40, rue des Peupliers, 03300 Cusset.
Tél. : 04 70 31 84 33.
Soirée : le 27/09 à 20 h. Sur invitation.



Le magasin met en avant un large éventail d'appellations, entre Bordeaux et Rhône, et fait une place cette année aux vins australiens.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Haut-Marbuzet 2008 (Saint-Estèphe), **31,90 €**
■ Clos de la Coulée de Serrant (Savennières), **57 €**
■ Domaine Philippe Charlopin 2008 (Corton-Charlemagne Grand cru blanc), **97,90 €** ■ Domaine de la Janasse 2013 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **29,95 €**

NOUVEAUTÉ 2016

CORA VICHY 03

Son butin comprend des 2015 et des magnums

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Jacques Fayol.
Adresse : allée des Ailes, 03200 Vichy.
Tél. : 04 70 30 37 37.
E-mail : jfayol@cora.fr
Soirée : le 27/09 à 21 h.



L'enseigne propose des découvertes à prix très attractifs et une impressionnante sélection de magnums. Les 2015 sont les rois de la foire.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château d'Hanteillan 2009 (Haut-Médoc), **9,99 €**
■ Château de Cruzeau 2010 (Pessac-Léognan rouge), **21 €**
■ Château Pontet-Fumet 2010 (Saint-Émilion), **12,95 €**
■ Domaine Pascal Bouchard 2015 (Chablis), **8,50 €**
■ M. Chapoutier 2014 (Saint-Joseph rouge), **11,50 €**

Les soirées inaugurales

ALLIER (03)

■ **CARREFOUR MARKET YZEURE**
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
RD12, La Plaine Bodin, 03400 Yzeure.
Tél. : 04 70 20 21 59

CANTAL (15)

■ **GÉANT CASINO AURILLAC**
Le 5 septembre, à partir de 20 h 30, sur invitation.
Dégustations.
87, avenue Charles-de-Gaulle, 15000 Aurillac.
Tél. : 04 71 63 84 00

■ **CARREFOUR MARKET MAURIAC**
Le 15 septembre à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Route d'Aurillac, Marsalou, 15200 Mauriac.
Tél. : 04 71 67 43 43

HAUTE-LOIRE (43)

■ **INTERMARCHÉ LANGEAC**
Le 5 septembre, à 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
56, avenue d'Auvergne, 43300 Langeac.
Tél. : 04 71 77 18 90

■ **CARREFOUR MARKET BRIOUDE**
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Route de Clermont-Ferrand, 43100 Brioude.
Tél. : 04 71 50 23 19

PUY-DE-DÔME (63)

■ **CARREFOUR ISSOIRE**
Le 5 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Rue Jean Bigot, 63500 Issoire.
Tél. : 04 73 55 55 00

■ **CARREFOUR MARKET AIGUEPERSE**
Le 15 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
Les Portes de l'Auvergne, ZAC de Juilhat, 63260 Aigueperse.
Tél. : 04 73 63 69 88

La Bourgogne – Franche-Comté étale la richesse et la diversité de ses terroirs

Fière de son patrimoine, la région a sorti ses plus belles bouteilles de nuits-saint-georges, chablis et jura.

HYPER U PONTARLIER 25

Dates : du 20/09 au 1er/10. **Responsables :** Christophe Caloone et Patrick Jacquemot. **Adresse :** 1, rue de Besançon, 25300 Pontarlier. **Tél. :** 03 81 46 72 47. **Soirée :** le 20/09 à 20 h 30. Sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Jura, Portugal et Méditerranée...

Outre les sélections du Club des vins et terroirs de l'enseigne, les incontournables bordeaux, bourgognes et, cette année, les vins du Portugal, Christophe Caloone fait son marché dans les produits méditerranéens et, bien sûr, dans les vins du Jura pour les amateurs des cépages poulsard et savagnin, ainsi que certains bio.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Paveil de Luze 2014 (Margaux), 14,95 €, **180 bouteilles** ■ Château Siran 2014 (Margaux), 19,95 €, **48 bouteilles** ■ Domaine de la Framboisière, Vieilles vignes 2014 (Mercurey), 26,45 €, **36 bouteilles** ■ Decelle-Villa 2014 (Savigny-lès-Beaune), 16,50 €, **60 bouteilles** ■ Domaine Nicolas Reau, La Vie est Belle 2015 (Anjou), 8,50 €, **24 bouteilles** ■ E.Guigal 2012 (Côte-Rôtie), 69,95 € (magnum), **18 bouteilles**.

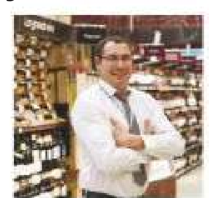


CHRISTOPHE CALOONE (à g.) et PATRICK JACQUEMOT ont notamment en réserve des vins du Jura.

CARREFOUR DIJON 21

Les Hospices de Beaune s'invitent à Dijon

Dates : du 27/09 au 8/10.
Responsable : François Étienne.
Adresse : centre commercial de la Toison d'Or, route de Langres, 21000 Dijon.
Tél. : 03 80 77 21 79.
Soirée : le 29/09.



François Étienne propose deux vins achetés aux enchères aux Hospices de Beaune il y a deux ans. Des exclusivités ! Il s'agit du beaune 1er cru Cuvée Clos des Avaux et du pommard Cuvée Billardet.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Philippe Charlopin, Chardonnay 2013 (Bourgogne blanc), **5,95 €** ■ Domaine Philippe Charlopin, Pinot noir 2013 (Bourgogne rouge), **5,95 €** ■ Domaine Guy et Yvan Dufouleur, Clos du Chapitre 2010 (Fixin 1er cru rouge), **23,90 €** ■ Domaine Étienne de Montille, Le Clos des Grandes Vignes Monopole 2011 (Nuits-Saint-Georges 1er cru blanc), **45,90 €** ■ Château de Meursault 2011 (Meursault 1er cru rouge), **48,90 €**.

SUPER U LE RUSSEY 25

Vignobles méconnus et surprises en pagaille

Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsables : Pierre-Alain (photo) et Laëticia Fesselet.
Adresse : Les Rondeys, 25210 Le Russey.
Tél. : 03 81 43 85 85.
Soirées : les 19 et 27/09.



Beaujolais, vignobles méconnus ou pas assez reconnus, à l'instar des muscadets (1996, 2000, 2013, etc.) du Domaine du Coing ou rosés de chez Mommessin (cuvée Utopia) sont au programme de cette foire qui saura vous surprendre.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Pierre-Marie Chermette, Les Trois Roches 2014 (Moulin-à-Vent), **16,90 €** ■ Lallier, R012 (Champagne), **29,95 €** ■ Château du Coing de Saint-Fiacre 2007 (Muscadet Sèvre-et-Maine), **13,95 €** ■ Cave de Castelmaure, Grande Cuvée 2013 (Corbières), **18,50 €** ■ Château La Sauvageonne 2014 (Coteaux-du-Languedoc blanc), **18,95 €** ■ Domaine de l'Hortus, Grande Cuvée 2013 (Pic Saint-Loup rouge), **24 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR MARKET DECIZE 58

Pouillys et chablis dénichés en direct

Dates : du 16/09 au 2/10.
Responsables : Myriam Pantalini (photo) et Christophe Tiennot.
Adresse : route de Champvert, 58300 Decize.
Tél. : 03 86 27 11 77.
Soirée : le 15/09.



Pour satisfaire ses clients, Myriam Pantalini, la directrice du Carrefour Market de Decize, a privilégié les vins de Bourgogne. Ce point de vente procède d'ailleurs toute l'année à des achats en direct auprès de plusieurs viticulteurs de Pouilly.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Gloria 2014 (Haut-Médoc), **8,99 €** ■ Domaine Centenaire 2015 (Morgon), **6,50 €** ■ Domaine Brocard, Pierre de Préhy 2015 (Chablis), **8,95 €** ■ Closerie des Alisiers 2015 (Petit Chablis), **7,90 €** ■ Ropiteau 2014 (Pouilly-Fuissé), **12,95 €** ■ Cave Reflets de France, Terrasses de Maynard 2014 (Saint-Chinian), **6,80 €**.

AUCHAN MÂCON 71

Mâcon fait le tour du monde et de la région

Dates : du 20/09 au 4/10.
Responsables : Romain Laspalus (à d.) et Éric Broyer.
Adresse : 224, avenue Charles-de-Gaulle, 71000 Mâcon.
Tél. : 03 85 21 75 75.
Soirée : le 16/09.



Environ 60 % des vins de cette foire proviennent du Mâconnais, du Beaujolais voisin et de la vallée du Rhône. Pour le reste, cet hypermarché se distingue par sa sélection de vins étrangers. Il y en a près de trente, dont neuf issus d'Europe de l'Est. En plus des incontournables tokaj de Hongrie, Auchan Mâcon met en avant des bouteilles de Roumanie et de Slovénie.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Étienne Simonis 2015 (Gewurztraminer), **8,95 €** ■ Château Pérenne 2014 (Blaye Côtes-de-Bordeaux blanc), **7,50 €** ■ Château Pape Clément 2014 (Pessac-Léognan rouge), **59,90 €** ■ Château Fombrauge 2014 (Saint-Émilion), **17,90 €** ■ Château Lilian Ladouys 2014 (Saint-Estèphe), **13,90 €** ■ Maison Coquard, Jules César 2014 (Juliénas), **6,50 €** ■ Domaine Bertrand Bachelet, La Fussière 2014 (Maranges 1er cru rouge), **17,50 €** ■ Famille Masse, Quintessence 2015 (Montagny 1er cru), **12,95 €** ■ Domaine Chopin Gautier, Vieilles vignes 2014 (Nuits-Saint-Georges rouge), **19,99 €** ■ Paul Louis Martin 2009 (Champagne), **19,90 €** ■ Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2014 (Saint-Joseph rouge), **12,95 €**.

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR CRÊCHES-SUR-SAÔNE 71

Réservez vos bouteilles en ligne avant la foire

Dates : du 27/09 au 15/10.
Responsable : Christian Chometton.
Adresse : centre commercial des Bouchardes, route Nationale 6, 71680 Crêches-sur-Saône.
Tél. : 03 85 35 28 79.
Soirée : le 27/09 à 18 h 30.



Des bonnes affaires et des coups de cœur. Voilà ce que promet Érick Dussailly, le directeur du magasin. À noter : commande possible sur internet (jereservemafoireaux-vins.fr) avant l'ouverture de la foire.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Beauregard 2012 (Pomerol), **28,90 €** ■ Château Soleil 2012 (Puisseguin-Saint-Émilion), **14,90 €** ■ Château Haut-Marbuzet 2011 (Saint-Estèphe), **26,90 €** ■ Château de la Chapelle des Bois 2015 (Fleurie), **7 €** ■ Domaine Gérard Seguin 2014 (Gevrey-Chambertin), **25,90 €** ■ Domaine Bouzereau, Vieilles vignes 2015 (Meursault), **23,95 €**.

CORA AUXERRE 89

Quinze vignerons invités pour la soirée inaugurale

Dates : du 23/09 au 9/10.
Responsable : Antoine Laurier.
Adresse : Les Grandes Haies, 53, avenue de Paris, 89470 Monéteau.
Tél. : 03 86 53 50 00.
Soirée : le 23/09 de 16 h à 20 h. Sur invitation.



Aux 113 références du catalogue national, le grand connaisseur Antoine Laurier a ajouté 350 produits. Lors de l'inauguration, une quinzaine de vignerons et négociants viendront accompagner les dégustations de nombreux vins de Bourgogne, du Beaujolais et de Champagne.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine William Fèvre, Montmains 2015 (Chablis 1er cru), **14,95 €** ■ Domaine Colinot, Vieilles vignes 2014 (Irancy), **9,95 €** ■ Billecart-Salmon (Champagne), **34,95 €** ■ Pol Roger (Champagne), **35,95 €** ■ Ruinart (Champagne), **36,95 €** ■ M. Chapoutier 2014 (Côtes-du-Rhône rouge), **7,30 €**.

Les soirées inaugurales

CÔTE-D'OR (21)

■ **GÉANT CASINO BEAUNE CENTRE-VILLE**
Le 2/09, à partir de 18 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
28, rue du Faubourg-Madeleine, 21200 Beaune.
Tél. : 03 80 26 25 25

DOUBS (25)

■ **E.LECLERC MONTBÉLIARD**
Le 26/09, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, présence de vignerons et d'œnologues, buffet régional.
ZAC du Pied des Gouttes, 25200 Montbéliard.
Tél. : 03 81 99 58 58

JURA (39)

■ **GÉANT CASINO LONS-LE-SAUNIER**
La première semaine de septembre, à partir de 20 h, sur invitation (date à préciser en magasin).
Dégustations et animations.
Route des Salines, 39000 Lons-le-Saunier.
Tél. : 03 84 85 64 00

NIÈVRE (58)

■ **CARREFOUR MARKET NEVERS COLBERT**
Le 15/09, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
7, rue Étienne-Litaud, 58000 Nevers.
Tél. : 03 86 38 99 90

SAÔNE-ET-LOIRE (71)

■ **ATAC CLUNY**
Le 6 septembre, à partir de 19 h 30 (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Avenue Charles-de-Gaulle, 71250 Cluny.
Tél. : 03 85 59 01 10

YONNE (89)

■ **GÉANT CASINO AVALLON**
La première semaine de septembre (date à préciser en magasin), à partir de 18 h, sur invitation.
Dégustations.
Avenue de la Morlande, 89200 Avallon.
Tél. : 03 86 34 99 00

TERRITOIRE-DE-BELFORT (90)

■ **SUPER U ESSERT**
Le 23 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, accords mets et vins.
Rue Jacques-Prévert, 90850 Essert.
Tél. : 03 84 21 51 55

sur larvf.com
LES CATALOGUES DES GRANDES ENSEIGNES

L'esprit caviste inspire toujours les enseignes du Grand Est

Imaginatifs et pointus, les magasins de la région se donnent des airs de cavistes avec de belles pépites.

SUPER U GREIF 67

Dates : du 19 au 30/09. **Responsable :** Gérard Thomas. **Adresse :** 51, rue de l'Yser, 67000 Strasbourg. **Tél. :** 03 88 45 30 90. **Soirées :** les 15 et 16/09 à partir de 19 h. Dégustations. Sur invitation.

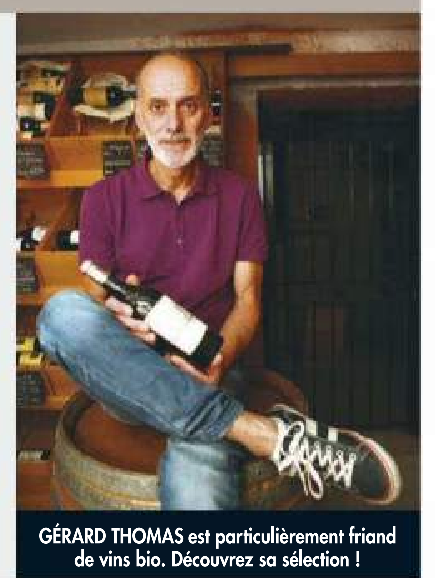
NOUVEAUTÉ 2016

Outsiders et vins bio

Gérard Thomas met en avant les vins de la vallée du Rhône, du Languedoc et de la Loire. Le magasin a également sélectionné des vins issus de la culture raisonnée ou bio.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Fombrauge 2012 (Saint-Émilion), **21,90 €**, **120 bouteilles** ■ Domaine des Aurelles, Aurel 2009 (Languedoc blanc), **45 €**, **30 bouteilles** ■ Domaine des Aurelles, Déella 2014 (Languedoc rouge), **13 €**, **60 bouteilles** ■ Domaine Stéphane Ogier, Le Village 2014 (Côte-Rôtie), **28,90 €**, **30 bouteilles** ■ Domaine Stéphane Montez, La Syrah à Papa 2013 (IGP Collines rhodaniennes rouge), **13 €**, **60 bouteilles** ■ F. Villard, Version 2015 (Saint-Péray blanc), **13,90 €**, **60 bouteilles**



GÉRARD THOMAS est particulièrement friand de vins bio. Découvrez sa sélection !

NOUVEAUTÉ 2016

CORA ESSEY-LÈS-NANCY 54

Du choix en quantité

Dates : du 24/09 au 8/10.
Responsables : Hervé Lamard (à d.) et David Croiset.
Adresse : av. de Saulxures, 54270 Essey-lès-Nancy.
Tél. : 03 83 29 85 85.
Soirée : le 23/09 à partir de 17 h, sur invitation.



Cora nous propose plusieurs grands crus bordelais, un peu délaissés ces dernières années en raison de la hausse de leurs prix, et des vins étrangers. Ces derniers, selon le responsable de l'enseigne, reviennent à la mode chez les amateurs. « *Ils pallient les manques de certaines régions françaises et les augmentations de prix constatées sur certaines appellations* », explique Hervé Lamard, qui ne veut pas se cantonner aux bordeaux. Cette foire aux vins cherche à attirer une clientèle à la recherche de petits vins difficiles à trouver pendant l'année.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Benjamin de Vieux Château Gaubert 2010 (Graves rouge), **8,95 €** ■ Château Sociando-Mallet 2011 (Haut-Médoc), **24,95 €** ■ Cave de Castelmaure 2013 (Corbières), **19,95 €** ■ Domaine de l'Ancienne Mercerie, Les Petites Maines 2014 (Faugères rouge), **8,50 €** ■ Bergerie de l'Hortus, Domaine de l'Hortus 2015 (Pic Saint-Loup rouge), **10,95 €** ■ Domaine Couly-Dutheil, Gravières 2014 (Chinon), **9,90 €**

E.LECLERC THIONVILLE 57

Bordeaux et Bourgogne en tête de gondole

Dates : du 24/09 au 8/10.
Responsables : Arnaud Redlinger (à g.) et Mickael Hoarau.
Adresse : route d'Arlon, Zone du Linkling 3, 57100 Thionville.
Tél. : 03 82 59 50 00.
Soirée : le 23/09 à partir de 17 h, sur invitation.

La sélection met l'accent sur les vins de Bordeaux et de Bourgogne. « *2016 est une année de transition pour nous. Nous avons entrepris la réfection de la cave, qui sera achevée peu après la foire. Cette recomposition nous donne l'occasion de monter en gamme* », explique Arnaud Redlinger, le responsable des vins. Les bordeaux représentent la moitié du chiffre d'affaires de la foire. Cette année, crus classés et seconds vins sont à l'honneur. « *Après quelques années compliquées à Bordeaux, 2015 s'annonce comme un beau millésime : la reprise est amorcée* », analyse-t-il.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Lynch-Bages 2012 (Pauillac), **89 €** ■ Château Larrivet Haut-Brion 2010 (Pessac-Léognan rouge, **31,50 €** ■ Château Certan de May 2006 (Pomerol), **89 €** ■ Château Clos des Marquis 2010 (Saint-Julien), **52,95 €** ■ Château Lagrange 2010 (Saint-Julien,) **54,95 €** ■ Domaine Faiveley 2013 (Meursault blanc), **65 €** ■ François Parent, Les Rugiens 2005 (Pommard 1er cru), **70 €**



SUPER U BRUNSTATT 68

Dates : du 12/09 au 3/10. **Responsable :** Étienne Lemaître. **Adresse :** 320 avenue d'Altkirch, 68350 Brunstatt. **Tél. :** 03 89 06 33 34. **Soirée :** se renseigner en magasin.

NOUVEAUTÉ 2016

Un trésor de guerre à dénicher rapidement !

Fort de sa réputation et de sa cave abritant quelque 25 000 bouteilles, le Super U de Brunstatt établit sa propre sélection en puisant dans son "trésor de guerre". Les bonnes affaires sont installées sur un panneau mural, et chaque région a droit à son emplacement en allée centrale : sur ces îlots, l'accent est mis sur des vins de propriété, parmi lesquels de nombreux grands domaines.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Cheval Blanc 1985 (Saint-Émilion), 395 €, **46 bouteilles** ■ Domaine William Fèvre 2014 (Chablis), 12,95 €, **48 bouteilles** ■ Domaine Dugat-Py, Cœur de Roy 2006 (Gevrey-Chambertin), 99,95 €, **24 bouteilles** ■ Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays Grand cru 2011 (Morey-Saint-Denis), 145 €, **16 bouteilles** ■ Mas Julien 2009 (Terrasses-du-Larzac rouge), 31,95 €, **36 bouteilles** ■ Château Montus 2007 (Madiran), 26,95 €, **24 bouteilles** ■ Domaine du Vieux Télégraphe 2013 (Châteauneuf-du-Pape rouge), 54,90 €, **36 bouteilles** ■ Domaine Jaboulet Aîné, La Croix des Vignes 2010 (Saint-Joseph rouge), 36,95 €, **36 bouteilles**



ÉTIENNE LEMAÎTRE possède pas moins de 25 000 bouteilles en cave !

SUPER U ESCHAU 67

Les références alsaciennes sont de la partie

Dates : du 20/09 au 1er/10.
Responsable : Philippe Graz.
Adresse : 25 rue du Tramway, 65114 Eschau.
Tél. : 03 88 64 91 92.
Soirée : le 23/09. Entrée libre. Dégustations. 10 % de remise à partir de 150 € d'achat.



Déjà salué dans notre numéro spécial Foire aux vins de septembre 2015 (La RVF n° 594), Philippe Graz, responsable des vins au Super U d'Eschau, au sud de Strasbourg, poursuit avec passion son travail de caviste, qu'il place à mi-chemin entre le commerce traditionnel et la grande distribution. Tournée vers la viticulture bio, la foire aux vins qu'il présente comporte une gamme importante de vins d'Alsace issus de ces techniques de production. Parmi les bonnes affaires, citons notamment le pinot gris du domaine Stoeffler (biodynamie). La sélection fait aussi la part belle aux vins du Languedoc, du Beaujolais, de Bourgogne et de la vallée du Rhône. « *Nous proposons également des bordeaux. Mais nous ne menons pas un travail spécifique sur ce vignoble* », indique Philippe Graz, qui renouvelle son opération "Vins au féminin", mettant en avant des vins produits par des femmes et des crus destinés aux femmes.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Stoeffler, Kirchberg de Barr 2015 (Pinot gris), **15 €** ■ Domaine Schoffit, Clos Saint-Theobald 2013 (Riesling), **35 €** ■ Domaine Sylvain Pataille, Clos du Roy 2013 (Marsannay), **27 €** ■ Mas Champart, Clos de la Simonette 2013 (Saint-Chinian), **21 €** ■ Domaine de l'Écu, Expression de Granite 2014 (Muscadet Sèvre-et-Maine), **13 €** ■ Château de Villeneuve, Vieilles vignes 2013 (Saumur-Champigny), **15 €** ■ Domaine des Roches Neuves, Terres Chaudes 2014 (Saumur-Champigny), **21 €**

SUPER U HOENHEIM 67

Le millésime 2010 sur le devant de la scène

Dates : du 13 au 24/09.
Responsable : Laurent Distelzwey.
Adresse : 13, route de la Wantzenau, 67800 Hoenheim.
Tél. : 03 88 33 44 88.
Soirée : le 12/09 à partir de 20 h, sur invitation. Nocturne le 14/09 jusqu'à 22 h.



Il n'y aura pas de région dominante pour cette édition. Décision a été prise de mettre à l'honneur les 2009 et les 2010. L'enseigne mise également sur les vins d'Alsace et propose de nombreux vins régionaux issus de la viticulture biologique. De plus en plus de vignerons se tournent vers ce mode de production, ainsi que vers la biodynamie, notamment en Alsace, pour se démarquer.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Le Pin Beausoleil 2010 (Bordeaux Supérieur rouge), **24 €** ■ Château Vrai Canon Bouché 2010 (Canon-Fronsac), **22 €** ■ Château Haut-Macô 2010 (Côte-de-Bourg rouge), **10,90 €** ■ Château Olivier 2010 (Pessac-Léognan rouge), **29,90 €** ■ Château Quinault L'Enclos 2010 (Saint-Émilion), **32 €** ■ Château Faugères 2011 (Saint-Émilion), **31 €**

NOUVEAUTÉ 2016

SUPER U TRUCHTERSHEIM 67

Trois sommeliers pour guider les amateurs

Dates : du 19/09 au 2/10.
Responsables : Yvan Gerber (à g.) et Basile Elhaik.
Adresse : 29 rue de la Gare, 67370 Truchtersheim.
Tél. : 03 88 59 69 29.
Soirées : les 19/09 de 17 h à 23 h et 20/09 de 19 h à 22 h. Sur invitation. Remise de 10 % en bons d'achat.



La foire aux vins accueille une vingtaine de viticulteurs lors des deux soirées inaugurales, puis trois sommeliers sur toute la durée de la manifestation, qui aideront les clients à choisir leurs bouteilles. La gamme est axée sur les vins de la vallée du Rhône et du Languedoc. Yvan Gerber mise également sur le bio. *« Pour les vins de Bordeaux, nous orientons notre choix selon le millésime. En 2012, nous proposerons plutôt des pomerols et des saint-émilion »*, indique le responsable de la cave. Avec le riesling Calcaires du domaine Zind-Humbrecht, l'enseigne n'oublie pas de valoriser les (très bons) producteurs régionaux.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Zind-Humbrecht, Calcaires 2011 (Riesling), **16,50 €** ■ Château Rollan de By 2010 (Médoc), **19 €** ■ Château Léoville Poyferré 2009 (Saint-Julien), **82 €** ■ Dominique Laurent 2013 (Marsannay rouge), **14,50 €** ■ Domaine Léon Barral 2013 (Faugères), **15,50 €** ■ Domaine du Vieux Télégraphe 2013 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **48 €**

NOUVEAUTÉ 2016

SUPER U LINGOLSHEIM 67

Les petits vignerons à l'honneur

Dates : du 19/09 au 1er/10.
Responsable : Jérôme Frank.
Adresse : rue d'Eckbolsheim, 67380 Lingolsheim.
Tél. : 03 90 20 75 67.
Soirée : le 19/09 à partir de 20 h. Sur invitation. Remise de 10 % à partir de 100 € d'achat.



Jérôme Frank veut donner un esprit caviste à sa foire, avec de petits vignerons d'Alsace, du Languedoc et du Rhône. L'enseigne vise les curieux et les amateurs. La quinzaine est l'occasion de présenter des bordeaux achetés en primeur et vieillis dans la cave du magasin (millésimes 2005, 2010, 2011, 2012, 2013).

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Cave de Turckheim, Hengst 2011 (Pinot gris Grand cru), **10,49 €** ■ Connétable de Château Talbot 2010 (Saint-Julien), **23 €** ■ Fugue de Nénin 2010 (Pomerol), **31,90 €** ■ Roederer Brut Premier (Champagne), **29,90 €** ■ Domaine Geantet-Pansiot 2014 (Ladoix), **29,90 €** ■ Clos des Fées, Les Sorcières 2015 (Côtes-du-Roussillon), **12,75 €**

CORA REMIREMONT 88

Des vendanges tardives à ne pas manquer

Dates : du 24/09 au 8/10.
Responsable : Éric Masson.
Adresse : 26 route de Bussang, 88205 Remiremont.
Tél. : 02 29 23 47 10.
E-mail : emasson@cora.fr
Soirée : le 23/09, de 20 h 30 à 22 h 30. Sur invitation. Remise de 10 % en eurocora.

La foire aux vins est l'occasion pour l'hypermarché d'étoffer ses références dans plusieurs régions. En Bordeaux, Éric Masson propose des seconds vins et des grands crus 2014. Les vins tastevinés représentent la Bourgogne. En Alsace, la sélection privilégie les vins des Hospices de Strasbourg, les vendanges tardives et les sélections de grains nobles.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Domaine Armand Landmann, Vendanges tardives 2010 (Pinot gris), **16,95 €** ■ Marquis de Mons 2012 (Margaux), **12,95 €** ■ Écho de Lynch-Bages 2012 (Pauillac), **28,50 €** ■ Le Petit Haut Lafitte 2013 (Pessac-Léognan rouge), **19,95 €** ■ Les Pèlerins de Lafon-Rochet 2013 (Saint-Estèphe), **15,95 €** ■ Pascal Bouchard 2015 (Petit Chablis), **7,50 €**

Les soirées inaugurales

MEURTHE-ET-MOSELLE (54)

■ E.LECLERC FROUARD
Le 27 septembre, à partir de 19 h, sur invitation.
Dégustations, tombola, buffet.
2, rue du Bois, 54390 Frouard.
Tél. : 03 83 49 45 53

MEUSE (55)

■ CARREFOUR MARKET SAINT-MIHIEL
Le 17 septembre, à partir de 19 h 30, sur invitation.
Dégustations, lots à gagner (caisses de vins…).
Rue du Docteur-Thierry, 55300 Saint-Mihiel.
Tél. : 03 29 90 24 22

MOSELLE (57)

■ LECLERC CONFDIST
Le 25 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, présence de producteurs, réductions pour ceux qui possèdent une invitation.
Zac du Val de l'Orme, 57800 Conflans-en-Jarnisy.
Tél. : 03 82 47 55 89

■ CARREFOUR MARKET AUDUN-LE-TICHE
Le 15 septembre, à partir de 20 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
Dégustations.
Rue du Luxembourg, 57390 Audun-le-Tiche.
Tél. : 03 82 59 44 44

BAS-RHIN (67)

■ SIMPLY MARKET HAGUENAU CENTRE
Le 8 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations.
4, boulevard du Maréchal de Lattre-de-Tassigny, 67500 Haguenau.
Tél. : 03 88 73 38 88

■ INTERMARCHÉ STRASBOURG
Le 6 septembre, à partir de 19 h (date non arrêtée, à préciser en magasin), sur invitation.
256, route de Mittelhausbergen, 67200 Oberhausbergen.
Tél. : 03 88 27 20 00

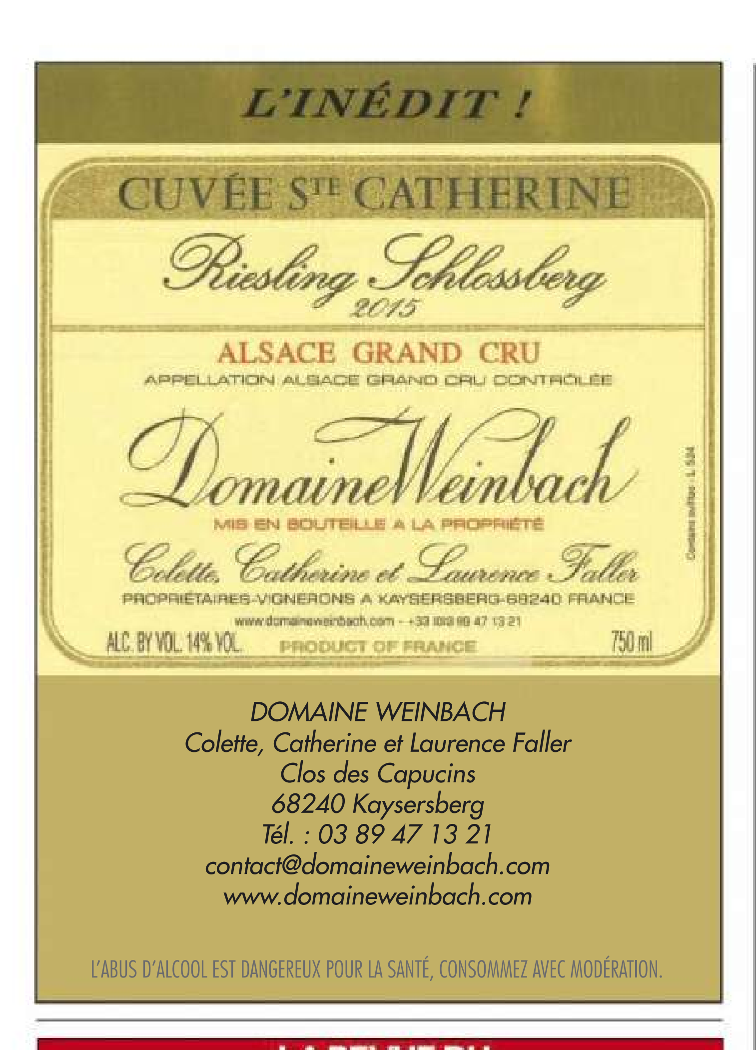
HAUT-RHIN (68)

■ CARREFOUR MULHOUSE
Le 12 septembre, à partir de 18 h 30, sur invitation.
Dégustations, présence de producteurs, buffet.
Rue de Berne, 68300 Illzach.
Tél. : 03 89 63 39 79

■ GÉANT CASINO SAINT-LOUIS
Le 6 septembre, à partir de 20 h 30, sur invitation.
Dégustations.
45, avenue du Général-de-Gaulle, 68300 Saint-Louis.
Tél. : 03 89 89 74 00

VOSGES (88)

■ GÉANT CASINO ÉPINAL
Le 12 septembre, à partir de 20 h, sur invitation.
Dégustations, présence d'un producteur.
30, rue de Remiremont, 88000 Épinal.
Tél. : 03 29 29 54 00





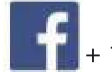
larvf.com, le site de l'actualité du vin

UNE INFORMATION MULTIPLE

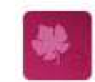
UNE MISE À JOUR QUOTIDIENNE DE L'ACTUALITÉ

LA RÉFÉRENCE SUR LE MARCHÉ DU VIN DE TOUS LES PROFESSIONNELS ET AMATEURS DE VINS

- Des informations instantanées
- Une base de données de 65 000 vins, notés et commentés
- Une communauté de passionnés à travers des forums de discussions
- Des vidéos pour des initiations et décryptage du vin

 + 16 000 fans

 + 18 000 followers

BESTHEIM

CRÉMANT D'ALSACE

Du Grand Art, depuis 1765 !

BESTHEIM

CRÉMANT D'ALSACE

Grand Prestige Rosé

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

En Champagne, grands bordeaux, crus bourguignons… et belles bulles !

Région oblige, ce sont avant tout les champagnes qui remplissent ici les rayons des magasins.

CARREFOUR CERNAY 51

Dates : du 27/09 au 10/10. **Responsable :** Olivier Viron. **Adresse :** 2/16, route de Cernay, 51100 Reims. **Tél. :** 03 26 78 04 79. **Soirée :** le 26/09, sur invitation.

NOUVEAUTÉ 2016

Des prix compétitifs

Olivier Viron, le directeur du magasin, promet des vins à prix doux. Région de production oblige, les champagnes figurent bien entendu en bonne place.



OLIVIER VIRON, le jeune directeur du magasin de Cernay, promet des prix doux pendant toute la foire aux vins.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château Montfollet 2014 (Côte-de-Blaye rouge), **5,95 €**, **30 bouteilles** ■ Château Lesparre 2011 (Graves-de-Vayres rouge), **6,99 €**, **72 bouteilles** ■ Château Rollan de By 2012 (Médoc), **12,95 €**, **36 bouteilles** ■ Château La Louvière 2012 (Pessac-Léognan rouge), **10,95 €**, **60 bouteilles** ■ Bernard Loiseau, Albert Bichot 2013 (Haute-Côte-de-Nuit blanc), **9,95 €**, **24 bouteilles** ■ Hecht & Bannier, Bio 2014 (Coteaux-du-Languedoc rouge), **6,10 €**, **30 bouteilles**

NOUVEAUTÉ 2016

CARREFOUR SAINT-ANDRÉ-LES-VERGERS 10

Bourgogne toute !

Dates : du 28/09 au 11/10.
Responsable : Patrice Herbreteau.
Adresse : avenue Charles-de-Refuge, 10120 Saint-André-Les-Vergers.
Tél. : 03 25 42 23 79.
Soirée : le 27/09, sur invitation.


Patrice Herbreteau (à g.) et son équipe.

Sept des huit pages du catalogue de la foire aux vins du magasin sont dédiées aux bourgognes, la dernière aux champagnes.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Maison Verget, Grand Élevage 2014 (Bourgogne blanc), **12,90 €** ■ Frédéric Magnien, Cœur de Violette 2014 (Fixin), **16,99 €** ■ Domaine Naudin-Varrault, Clos Rousseau 2012 (Santenay 1er cru rouge), **14,80 €** ■ Château de Haute-Serre 2014 (Cahors), **14,90 €** ■ Domaine R&D Vernay 2012 (Côte-Rôtie), **22,41 €**

NOUVEAUTÉ 2016

E.LECLERC FAGNIÈRES-CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE 51

Des bulles, forcément

Dates : du 28/09 au 8/10.
Responsable : Nicolas Langlet.
Adresse : route d'Épernay, 51510 Fagnières.
Tél. : 03 26 69 35 35.
Pas de soirée.



Une quarantaine de champagnes à saisir (Ruinart, Dom Pérignon, Roederer…), et des vins de toutes les régions de France.

LES COUPS DE CŒUR DE LA RVF

Château La Lagune 2012 (Haut-Médoc), **58 €** ■ Château La Dominique 2002 (Saint-Émilion), **42 €** ■ Château Grenouilles 2011 (Chablis), **54,95 €** ■ Domaine du Vieux Télégraphe 2013 (Châteauneuf-du-Pape rouge), **54,95 €** ■ Jean-Michel Gerin, La Loye 2013 (Condrieu), **40 €** ■ Château des Tours 2012 (Côtes-du-Rhône rouge), **25 €**

Les soirées inaugurales

ARDENNES (08)

■ **CARREFOUR MARKET NOUZONVILLE**
Le 15 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin). 42, rue Parmentier, 08700 Nouzonville.
Tél. : 03 24 53 15 15

■ **CORA VILLERS-SEMEUSE**
Le 13 septembre, à partir de 20 h, sur invitation. Dégustations, présence de vignerons. RD 764, 08000 Villers-Semeuse.
Tél. : 03 24 59 83 83

AUBE (10)

■ **CARREFOUR MARKET ROMILLY-SUR-SEINE**
Le 15 septembre, à 20 h, sur invitation. Dégustations. ZI Le Marais, avenue Diderot, 10100 Romilly-sur-Seine.
Tél. : 03 25 25 26 20

■ **CARREFOUR MARKET BAR-SUR-AUBE**
Le 15 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin). Rue Louis-Desprez, 10200 Bar-sur-Aube.
Tél. : 03 25 27 00 27

MARNE (51)

■ **E.LECLERC CHAMPFLEURY**
La dernière semaine de septembre (se renseigner en magasin), sur invitation. Dégustations, présence de vignerons. 51, route Nationale, 51500 Champfleury.
Tél. : 03 26 36 07 07

■ **CARREFOUR MARKET FISMES**
Le 15 septembre, à 20 h, sur invitation. Dégustations. Avenue de la Gare, 51170 Fismes.
Tél. : 03 26 48 04 99

HAUTE-MARNE (52)

■ **GÉANT CASINO CHAUMONT**
Le 6 septembre (date non arrêtée, à préciser en magasin). 7, avenue de la République, 52000 Chaumont.
Tél. : 03 25 30 24 00

■ **CORA SAINT-DIZIER**
Le 19 septembre, à partir de 19 h, sur invitation. Dégustations, présence de vignerons. Route de Bar-le-Duc, 52100 Saint-Dizier.
Tél. : 03 25 06 55 00

sur larvf.com
NOS CONSEILS D'ACHAT POUR LES FOIRES AUX VINS



Par **Angélique de Lencquesaing** d'iDealwine

CHAVE, GUIGAL, JABOULET, RAYAS...

Un marché des enchères en forme, grâce à l'attrait pour les grandes cuvées du Rhône

L'indice WineDex® d'iDealwine (+ 4,93 % au premier semestre 2016) a été porté par la bonne tenue des prix des vins du Rhône. Même si la Bourgogne domine sur un an, le WineDex® Rhône a en effet progressé de 5,70 % depuis début 2016, surpassant le WineDex® Bourgogne (+ 5 %).

Qu'il s'agisse, en Hermitage, de la cuvée Cathelin du domaine Chave ou de La Chapelle de Jaboulet, des "La-La-La" de Côte Rôtie (Landonne, Turque, Mouline) signées Guigal, de la cuvée spéciale d'Henri Bonneau ou du château Rayas en Châteauneuf-du-Pape, l'effet de rareté joue à plein auprès d'une clientèle qui se mondialise.

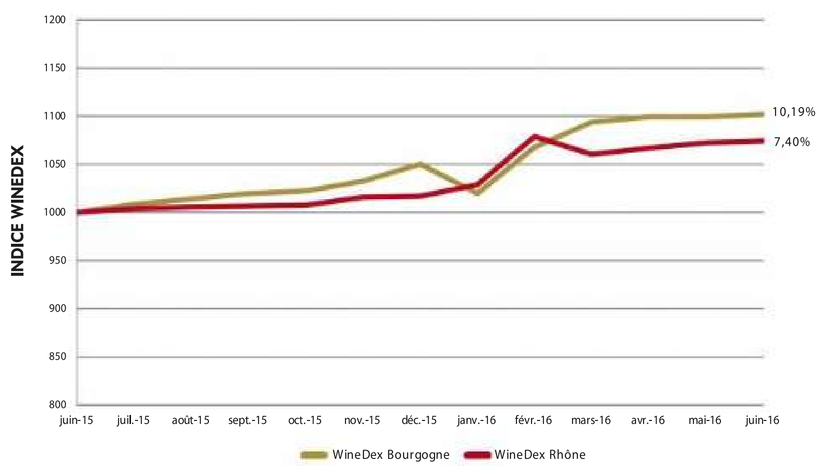
L'EFFET DE RARETÉ JOUE À PLEIN AUPRÈS D'UNE CLIENTÈLE QUI SE MONDIALISE.

Les grands crus de Bordeaux, en légère hausse en juin (+ 0,47 %), enregistrent au cours du semestre une performance certes inférieure à celle des deux autres régions (+ 4,40 % depuis janvier) mais tout de même positive, signe d'un marché en quête de flacons bientôt prêts à boire, à des prix plus attractifs que ceux des tout derniers millésimes.

Si la Bourgogne reste sujette à de fortes variations de cours, les grands domaines de Côte de Nuits sont toujours plébiscités (Romanée-Conti, Vogüé, Drouhin, Liger-Belair). En blanc, belles performances sur les vins de Coche-Dury et Bonneau du Martray.

Évolution des cours 2015-2016

En tête, la Bourgogne est talonnée par les vins du Rhône, en hausse depuis début 2016



Mis au point en 2007 par iDealwine, l'indice WineDex synthétise les résultats des ventes aux enchères de cuvées phares de Bordeaux (40 crus), Bourgogne (40 crus) et vallée du Rhône (25 crus), sur dix millésimes. L'indice WineDex 100 exprime la moyenne de toutes ces données.

Les dernières ventes marquantes

Bordeaux 2005, l'effet millésime "mature" : Cheval Blanc : 576 € (+ 10 %), Léoville Las Cases : 252 € (+ 5 %), Pape Clément : 156 € (+ 8 %), Smith Haut Lafitte : 108 € (+ 10 %), Haut-Bailly : 104 € (+ 8 %).
1966, l'effet millésime "anniversaire" : La Mission Haut-Brion : 368 € (+ 39 %), Gruaud Larose (double-magnum) : 620 € (+ 27 %), Taittinger Comtes de Champagne : 344 € (+ 59 %).

Analyse réalisée à partir de résultats des ventes de Paris 26/05/2016 : Tajan, 8/06/2016 : T. de Maigret, 8-9/06/2016 : Artcurial, 14/06/2016 : Pierre Bergé, 15/06/2016 et 29/06/2016 : International Wine Auction.

LE CALENDRIER DES VENTES : 14/09/2016 : Paris, International Wine Auction. 15/09/2016 : Paris, Artcurial. 22/09/2016 : Paris, Tajan. 24/09/2016 : Paris, Baron, Ribeyre et associés. 28/09/2016 : Paris, International Wine Auction.



Par **Angélique de Lencquesaing** d'iDealwine

UNE APPELLATION SUR 15 ANS

À Saint-Julien, Las Cases hors classe

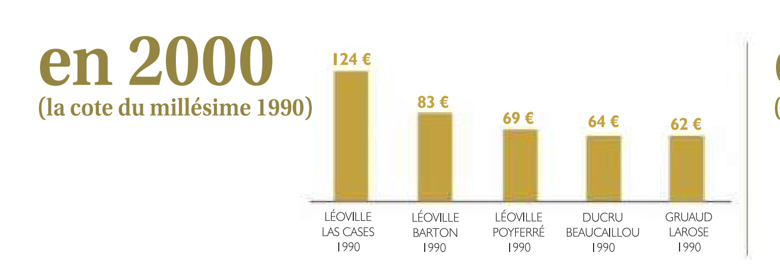
Si les vins de Léoville Las Cases demeurent au sommet de la hiérarchie de Saint-Julien depuis quinze ans, les places qui suivent ont joué à la chaise musicale durant la même période.

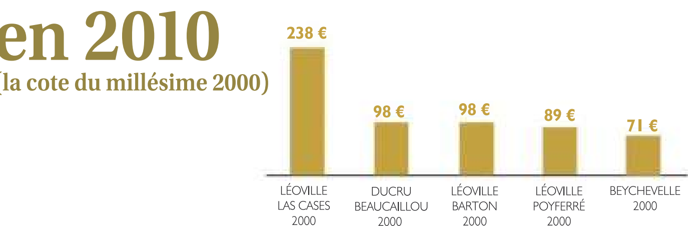
En 2000, les trois Léoville se succédaient, Barton en deuxième et Poyferré fermant la marche du trio issu historiquement du même domaine. Venaient ensuite Ducru Beaucaillou, puis Gruaud Larose. Cette hiérarchie est bousculée dès 2005, Ducru Beaucaillou et Gruaud Larose occupant les deuxième et troisième positions.

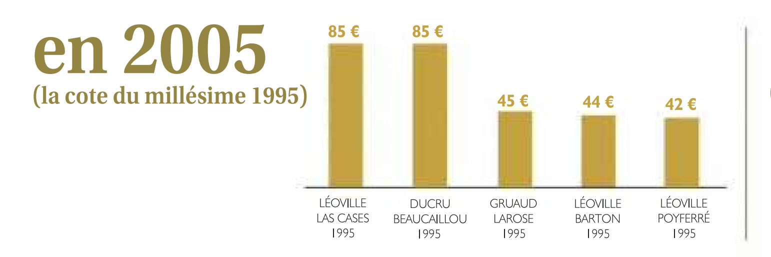
En 2010, les cartes sont de nouveau rebattues : à la faveur de l'engouement asiatique pour les vins de Beychevelle, celui-ci ravit la cinquième place au château Gruaud Larose, qui sort du classement. Une hiérarchie qui se voit confirmée en 2015.

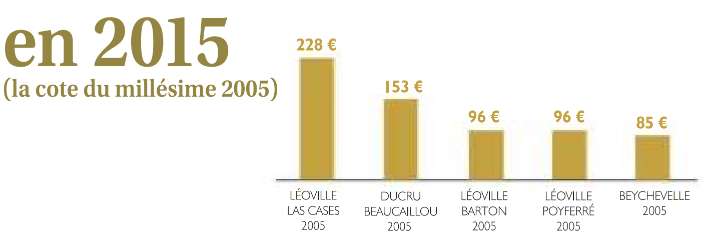
Évolution du cours des cinq crus classés les plus prisés de Saint-Julien

Cote iDealwine mesurée 10 ans après la sortie de chaque millésime à partir des ventes aux enchères









LA COTE DU MOIS

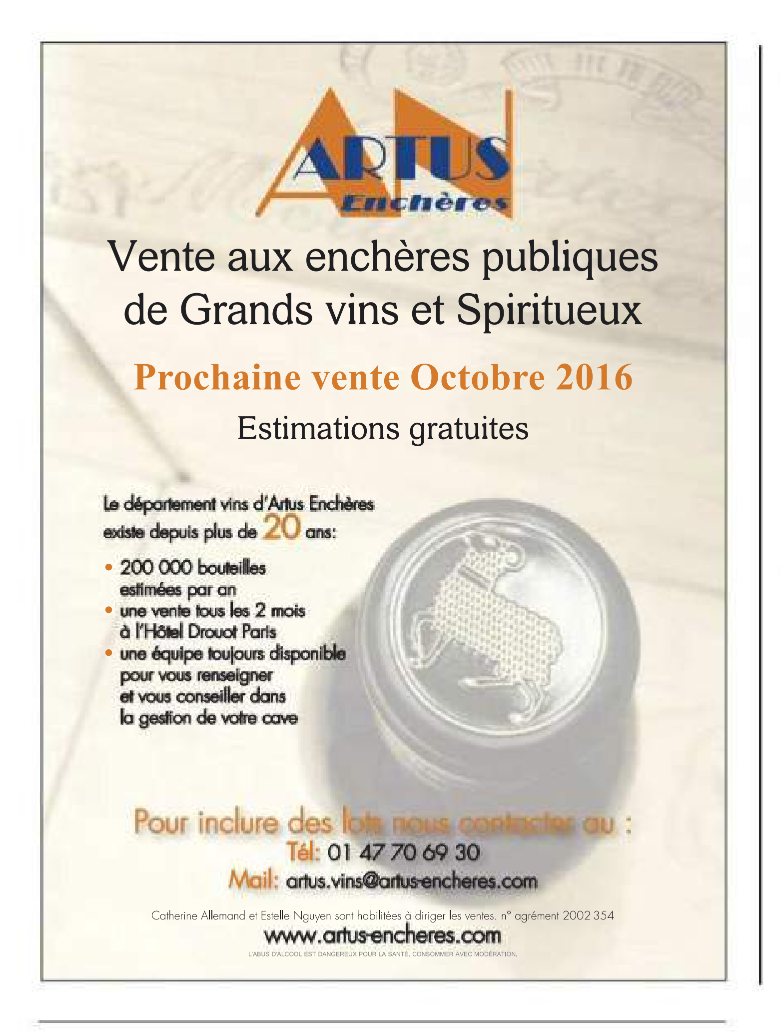
Henri Bonneau
Ses châteauneufs s'envolent !


D.R.

La disparition d'un producteur renommé entraîne souvent un regain d'intérêt pour ses vins sur le marché des enchères. Les châteauneuf-du-pape d'Henri Bonneau, décédé en mars, n'ont pas échappé à cette règle. D'autant que ses vins étaient déjà introuvables de son vivant. Réputé pour ses élevages très longs (de 4 à… 10 ans), Henri Bonneau produisait trois cuvées principales : le châteauneuf classique, la Cuvée Marie Beurrier et la Réserve des Célestins. Une cuvée spéciale a été produite en 1990 et en 1998. Rarissime, elle a été adjugée 792 € (+ 48 %) en juin dernier à Paris (International Wine Auction).

Quelques belles enchères relevées ces derniers mois

	Prix d'adjudication du lot	Prix d'adjudication unitaire	Cote iDealwine 31/07/2016	Variation/cote iDealwine
Château Cheval Blanc 1990 Paris (26/05/2016, Tajan), 12 bouteilles	9 333 €	778 €	664 €	+ 17 %
Romanée-Conti 2007, dom. de La Romanée-Conti Paris (29/06/2016, International Wine Auction), 1 bouteille	8 760 €	8 760 €	8 249 €	+ 6 %
La Romanée 1985, domaine du Comte Liger-Belair Paris (8/06/2016, T de Maigret), 6 bouteilles	7 192 €	1 199 €	595 €	+ 102 %
Château Lafite Rothschild 1985 Paris (14/06/2016, Pierre Bergé), 12 bouteilles	6 135 €	511 €	424 €	+ 21 %
Château Haut-Brion 1995 Paris (8-9/06/2016, Artcurial), 12 bouteilles	3 968 €	331 €	315 €	+ 5 %
Château Pontet-Canet 2010 Paris (15/06/2016, International Wine Auction), 12 bouteilles	2 304 €	192 €	180 €	+ 7 %


ARTUS
Enchères
Vente aux enchères publiques
de Grands vins et Spiritueux
Prochaine vente Octobre 2016
Estimations gratuites
Le département vins d'Artus Enchères
existe depuis plus de 20 ans:
• 200 000 bouteilles estimées par an
• une vente tous les 2 mois à l'Hôtel Drouot Paris
• une équipe toujours disponible pour vous renseigner et vous conseiller dans la gestion de votre cave
Pour inclure des lots nous contacter au :
Tél: 01 47 70 69 30
Mail: artus.vins@artus-encheres.com
Catherine Allemand et Estelle Nguyen sont habilitées à diriger les ventes. n° agrément 2002 354
www.artus-encheres.com
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMER AVEC MODÉRATION.


LOMBRAIL – TEUCQUAM
MAISON DE VENTES AUX ENCHÈRES
14, rue de Provence - 75009 PARIS
Tél. 01 43 97 91 29 - Fax 01 42 83 68 48
E-mail: LT-1@wanadoo.fr
Site : www.lombrail-teucquam.com
EXPERT EN VINS & ALCOOLS
M. CLAUDE MARATIER
Tél. 01 55 12 01 62 - Fax 01 42 83 34 48
Mail : maratier@aol.com
Site internet : www.claudemaratier.com
Depuis 30 ans
SPÉCIALISTES
DES VENTES AUX ENCHÈRES
DE GRANDS VINS
ESTIMATION GRATUITE
ET CONFIDENTIELLE
DE VOTRE CAVE
PROCHAINES VENTES
EN PRÉPARATION
VENDREDI 14, SAMEDI 15
& LUNDI 17 OCTOBRE 2016
PROCHAINE VENTE DE PRESTIGE
DÉCEMBRE 2016
POUR INCLURE DES VINS
ET ALCOOLS DANS NOS VENTES
PRENDRE CONTACT AVEC
NOTRE BUREAU OU CELUI DE
NOTRE EXPERT.
DOMAINE
MONOPOLE
1972
LEROY
ROMANÉE-CONTI
ANNÉE 1972
Agrément n°2002-152
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération


Pulltex® AntiOx
WineStopper
Bouchon
anti-oxydation
Préserve les arômes
plus de 10 jours
LIFETIME 5 YEARS DURABILITY
Anti-Oxydation
Charbon actif
Stop Oxydation
Fonctionnement sur QR.
Jour 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10
AntiOx
Pompes à vide
Bouchons liège ou autres
STOP
OXYDATION
Conserve les
caractéristiques
organoleptiques
RECOMMANDÉ PAR LES
MEILLEURS SOMMELIERS
www.pulltex.com


ARCADIA
AMIENS - ABBEVILLE
Résultats Romanée Conti
Vente du 30 janvier
1 Caisse DRC 12 btles 1989
adjugée 19 900 €,
le vendeur a perçu 19 900 €
Vente du 20 février
1 btles Romanée Conti 1965
adjugée 6 900 €,
le vendeur a perçu 6 900 €
ROMANÉE-CONTI
Prochaines ventes : septembre, octobre et novembre 2016.
Pour insérer des vins dans nos prochaines ventes consulter les experts.
Aucun frais à la charge des vendeurs de vins des grands domaines
et anonymat garanti.
DrouotLIVE
Maître Frédéric DELOBEAU
Commissaire-Priseur
Arcadia ovv 2002-254
237 rue Jean Moulin 80000 AMIENS
T. : 03 22 95 20 15 Fax. : 03 22 95 15 06
Emilie & Robert GORRETEAU
Experts en vins
T. : 095 078 1855 Fax. : 095 578 1855
Site : www.cabinex.eu
email : cabinex@cabinex.eu
Réserves climatisées à Amiens
et à Nanterre chez garde-vins.com
GARDE VINS .COM
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



Depuis 1927, le meilleur du vin en toute indépendance

DIRECTION DE LA RÉDACTION
Directeur de la rédaction : Denis Saverot (dsaverot@gmc.tm.fr).
Assistante éditoriale : Frédérique Fleurette (01 41 46 87 05, ffleurette@gmc.tm.fr).
Adresse : 10, bd des Frères-Voisin, 92130 Issy-les-Moulineaux.
Site : **www.larvf.com**

Rédacteurs en chef adjoints : Philippe Maurange (pmaurange@gmc.tm.fr), Olivier Poels (opoels@gmc.tm.fr).
Diversifications éditoriales : Jérôme Baudouin.
Journaliste : Alexis Goujard (80 04, agoujard@gmc.tm.fr).
Chef d'édition : Claude Trousseau (80 03, ctrousseau@gmc.tm.fr).
Première secrétaire de rédaction : Adeline De Fabiani (80 06, adefabiani@gmc.tm.fr), avec Éléonore Quesnel et Raphaël Czarny.
Rédacteurs graphistes : Gilles Grman (82 16, ggrman@gmc.tm.fr), Valérie Haupert.
Rédacteur en chef adjoint du site larvf.com : Baptiste Charbonnel (82 06, bcharbonnel@gmc.tm.fr).
Comité de dégustation : Sylvie Augereau, Guillaume Baroin, Pierre Casamayor, Pierre Citerne, Caroline Furstoss, Alexis Goujard, Axel Marchal, Christian Martray, Laurie Matheson, Philippe Maurange, Roberto Petronio, Olivier Poels, Olivier Poussier, Raoul Salama, Jean-Emmanuel Simond, Pierre Vila Palleja.
Cavistes : Philibert Tertrais (85 99, lacavervf@gmc.tm.fr), avec Théo Dupont.
Ont participé à ce numéro : Claudine Abitbol, Florence Bal, Jérôme Baudouin, Hakim Bendaoud, Fabrizio Bucella, Pierre Casamayor, Philippe de Cantenac, Pierre Citerne, Michel Dovaz, Pierre-Alexandre Florent, Caroline Furstoss, Fabien Humbert, Régis Grman, Romain Iltis, Pierrick Jégu, Sébastien Lapaque, Corinne Lefort, Angélique de Lencquesaing, Cyrille Mald, Axel Marchal, Roberto Petronio, Jean-Robert Pitte, François Poincet, Olivier Poussier, Amarante Puget, Julie Reux, Raoul Salama, Benoist Simmat, Jean-Emmanuel Simond, Jean-Baptiste Thial de Bordenave, Pierre Vila Palleja, Alexandre Vingtier.
Pour contacter votre interlocuteur, composez le 01 41 46 suivi des 4 chiffres correspondant au poste.

DIRECTION ET ÉDITION
Directeur général délégué du Groupe Marie Claire et Président de la société RVF : Jean-Paul Lubot.
Assistante : Martine Le Gal (82 01, mlegal@gmc.tm.fr).

Directeur de la publicité et du développement : Thomas Herson (83 75, therson@gmc.tm.fr).
Directeurs de clientèle : Audrey Aubinel (84 61, aaubinelbalague@gmc.tm.fr), Pierre Besserat (87 98, pbesserat@gmc.tm.fm).
Chef de publicité : Baptiste de Laforcade (80 07, blaforcade@gmc.tm.fr).
Coordination technique : Marie-Hélène Dargouge (87 96, mhdargouge@gmc.tm.fr).
Directeur Internet et digital : Amalric Poncet.
Communication, relations extérieures : Élisabeth Provost (88 65).
Directeur de la fabrication : Benoît Carlier.
Chef de fabrication adjoint : Catherine Bricout (cbricout@gmc.tm.fr).
Boutique RVF : Laurence de Girardier (ldegirardier@gmc.tm.fr).
Site : www.boutiquerevueduvindefrance.com
Directrice de l'événementiel : Bénédicte Pauly (80 02, bpauly@gmc.tm.fr).
Communication Salon RVF : Julie Aublant (80 25, jaublant@gmc.tm.fr).
Assistant back office : Lucie Lecomte (80 23, exposantsalon@gmc.tm.fr).
Responsable marketing-diffusion-abonnement : Émilie Juglar (88 87, ejuglar@gmc.tm.fr).
Directeur de la diffusion France et export : Jean-Luc Filegon.
Responsable produit : David Belkowski.

Service clients abonnés + anciens numéros : La Revue du vin de France, 26 bis, rue des pommiers, CS 30075, 93501 Pantin. Tél. : (+33) 1 84 888 222 • e-mail : leserviceclient@magazines.fr

Tarifs d'abonnement : 1 an (10 numéros + 2 hors-séries) : France métropolitaine 67 € (TVA 2,10 % incluse). Étranger 87 € (envoi surface), 115 € (par avion).
Tarifs anciens numéros : 5,90 € (spéciaux 7,50 €) + 2,30 € de frais d'envoi par exemplaire commandé, à commander auprès du Service clients abonnés.

La Revue du vin de France est éditée par Revue du vin de France SAS, au capital de 1 537 500 €, 395 077 068 RCS Nanterre. Siège social : 10, boulevard des Frères-Voisin, 92730 Issy-les-Moulineaux, tél. : 01 41 46 88 88.

Directeur de la publication : Jean-Paul Lubot.
Principaux actionnaires : Holding Évelyne Prouvost.
Commission paritaire n° 0317K81425, ISSN 1634-7625.
Impression : YM Chantry, au Royaume-Uni.
Dépôt légal à parution © 2016, Revue du vin de France SAS



Conception graphique : Studio Baylaucq et Tabs Lab.

Ce numéro contient un encart d'abonnement jeté sur l'ensemble de la diffusion kiosque et un encart publicité collé page 115 sur la diffusion France métropolitaine. Offres d'abonnement en pages 136, 172 et 193.

LA NOTATION DES VINS

20 : les vins de rêve
Ils sont l'excellence. Des vins que l'on rencontre rarement, qui offrent une interprétation inégalée de leur terroir. Ils sont des repères pour les dégustateurs par leur complexité et leur élégance. Ces bouteilles se distinguent enfin par leur capacité à traverser le temps.

De 19,5 à 17,5 : les vins exceptionnels
Dotés d'une forte personnalité, ils se détachent par leur élégance, leur complexité et leur puissance. Un certain nombre de ces vins émergent chaque année dans le vignoble, souvent dans les grands millésimes.

De 17 à 15,5 : les grands vins
Le grand vin est le vin des grandes occasions. Sa personnalité repose sur une adéquation parfaite entre son terroir, son encépagement, sa technique de vinification, son millésime et l'homme qui l'a engendré. Une valeur sûre.

De 15 à 13,5 : les bons vins
Des vins issus d'une vinification bien maîtrisée alliée à un joli terroir, un encépagement fin, le plus souvent dans un millésime de qualité. Des vins de plaisir.

De 13 à 11,5 : les vins corrects
Un vin correct est techniquement réussi, sans défaut, avec une concentration moyenne et de l'équilibre. Il procure un minimum de plaisir à la dégustation.

11 et moins : les vins médiocres
Trois défauts rendent un vin médiocre : le manque de concentration, le manque de maturité ou le manque d'équilibre.

Pan sur le goulot

• Dans notre numéro Spécial Millésime de juin 2016 (La RVF n° 602), page 204, les prix mentionnés pour les vins du domaine Bertrand (et non Bernard comme mentionné) Stehelin sont erronés : le sablet rouge est disponible au domaine à 11 € et le blanc à 12 €.



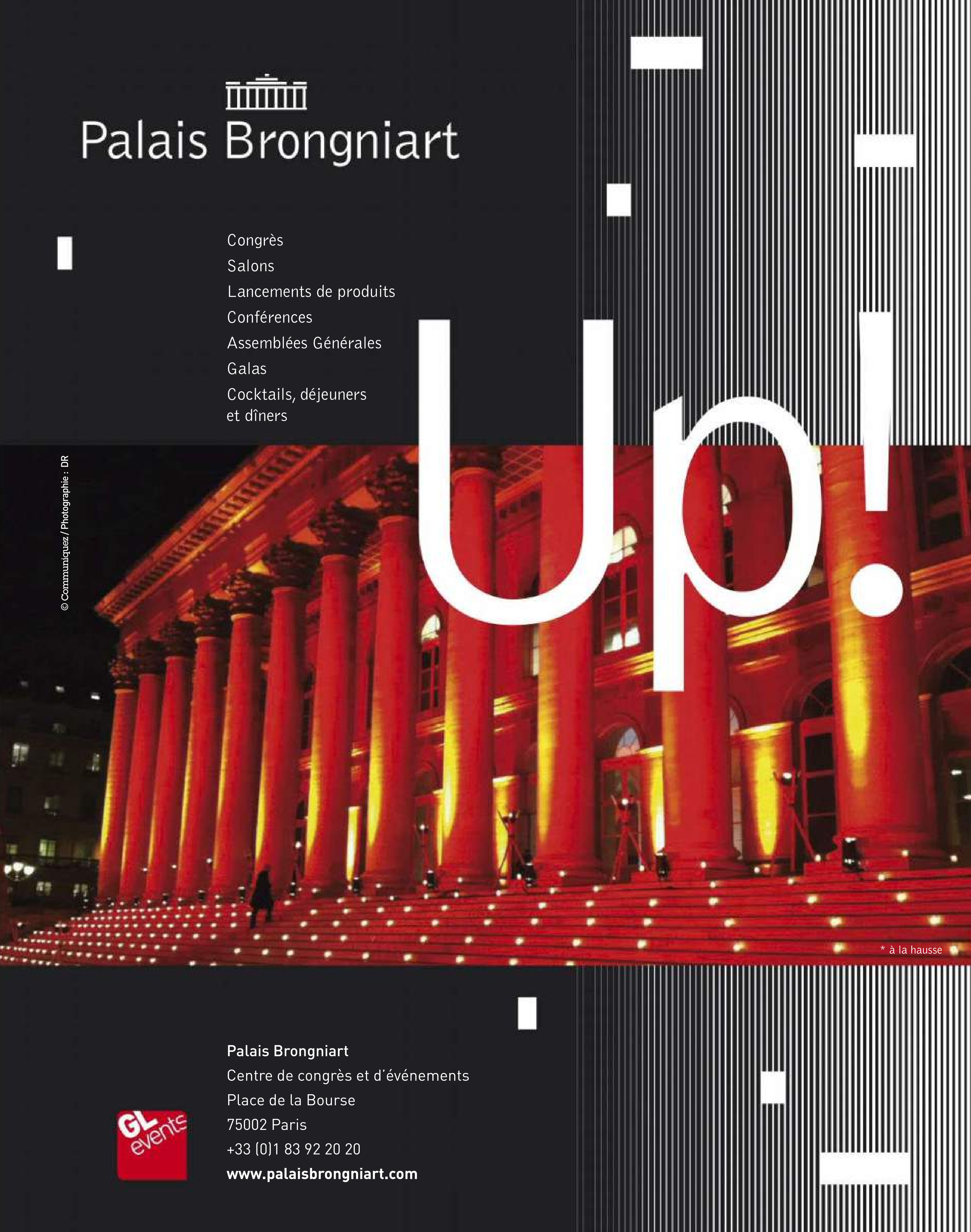
Photo de couverture : François Ayme.
Merci à La Grande Épicerie de Paris.

CONCOURS DE LA BOUTEILLE SECRETE

LE PRINCIPE DU CONCOURS DE LA PAGE 26

Se distraire tout en testant ses connaissances, voilà l'esprit de "La bouteille secrète", le concours proposé par La RVF, en collaboration avec Chef & Sommelier. Comment participer ? À partir des indices présentés, tentez d'identifier notre "bouteille mystère". Rédigez lisiblement votre réponse (nom de l'appellation, du producteur, du domaine et millésime) sur le coupon-réponse ci-dessous (ou bien sur papier libre) ou par mail, en précisant vos nom et prénom, votre date de naissance et votre adresse, qui fera office d'adresse de livraison. Âge minimum pour participer : 18 ans. Attention : pour être prise en compte, votre réponse doit être adressée au plus tard le 5 septembre 2016, le cachet de La Poste faisant foi. Un tirage au sort, effectué par Maître Montoya, huissier de justice à Voiron, parmi les bonnes réponses reçues dans les délais, déterminera un maximum de cinq gagnants. Ce jeu est gratuit et sans obligation d'achat. Que gagne-t-on ? Chaque mois, cinq caisses de douze bouteilles du vin mystère sont en jeu et attribués aux cinq gagnants tirés au sort. Répartition des lots : une caisse de douze bouteilles pour chacun des cinq gagnants. Quand seront communiqués les résultats? Le nom de la bouteille secrète, son vigneron et la liste des gagnants seront publiés dans le prochain numéro de La RVF. Les gagnants tirés au sort devant huissier, parmi ceux ayant trouvé la bonne réponse, recevront directement la caisse de douze bouteilles du vin mystère. À vous de jouer!

Le règlement du concours est disponible sur simple demande par courrier à l'adresse suivante :
Concours La RVF "La bouteille secrète", BP 126, 38504 Voiron cedex. Frais d'expédition des courriers-réponses remboursables au tarif en vigueur sur simple demande par courrier à l'adresse suivante :
La Revue du vin de France, 10, bd des Frères-Voisin, 92130 Issy-les-Moulineaux.



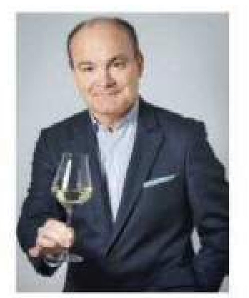
Palais Brongniart
Congrès
Salons
Lancements de produits
Conférences
Assemblées Générales
Galas
Cocktails, déjeuners
et dîners
Up!
© Communiquez / Photographie : DR
* à la hausse
Palais Brongniart
Centre de congrès et d'événements
Place de la Bourse
75002 Paris
+33 (0)1 83 92 20 20
www.palaisbrongniart.com
GL events



Tous les vins dégustés à La Revue du vin de France sont servis dans des verres Chef & Sommelier.

LE COMITÉ DE DÉGUSTATION





OLIVIER POUSSIER
Meilleur sommelier du monde



ROBERTO PETRONIO
Journaliste et photographe



PHILIPPE MAURANGE
Journaliste



JEAN-EMMANUEL SIMOND
Importateur de vins



OLIVIER POELS
Journaliste



RAOUL SALAMA
Ingénieur et consultant





PIERRE CITERNE
Docteur en préhistoire



CAROLINE FURSTOSS
Sommelière



LAURIE MATHESON
Experte en ventes aux enchères

PIERRE CASAMAYOR
Œnologue et écrivain



PIERRE VILA PALLEJA
Restaurateur et sommelier

Les dégustateurs associés : Isabelle Bachelard, Fabrizio Bucella, Thomas Bravo-Maza, Philippe de Cantenac, Michel Dovaz, Philippe Faure-Brac, Cyrille Mald, Alexandre Vingtier, Robert Vifian, David Biraud, Véronique Raisin, Florence Bal, Jérôme Baudouin, Romain Iltis.

CHRISTIAN MARTRAY
Sommelier



AXEL MARCHAL
Œnologue et chercheur



SYLVIE AUGEREAU
Auteur et vigneronne



GUILLAUME BAROIN
Expert en fûts et bouchons



ALEXIS GOUJARD
Journaliste



À Saint-Émilion, Pauline Vauthier supervise les domaines familiaux, dont le célèbre château Ausone.



Haut-Bailly 2013 est un modèle de réussite à Pessac-Léognan.

BORDEAUX

Commencez à boire les 2013 et attendez les soyeux 2014

Après un an de bouteille, les 2013 se goûtent souvent mieux que lors des primeurs et réservent quelques belles surprises. Quant aux 2014, ils révèlent un très beau potentiel, dans un esprit classique.

Dégustations de **Philippe Maurange, Olivier Poels, Pierre Citerne**, **Axel Marchal** et **Roberto Petronio**, photos de **François Poincet**

Vous cherchez un beau millésime classique, charmeur, doté d'un bon potentiel de garde et plutôt abordable côté prix ? 2014 est fait pour vous ! Dès la dégustation primeur, nous avions pointé les qualités de cette année qui s'impose comme la meilleure depuis le mythique 2010. Si l'on devait tenter une comparaison, on pourrait, sans trop se risquer, affirmer que 2014 est un super 2012. Il en possède en effet le charme et le soyeux, mais offre davantage de structure et de puissance en bouche. Millésime précoce à cause d'un hiver particulièrement doux, les 2014 ont bénéficié de très bonnes conditions d'ensoleillement dès la mi-août, et surtout d'un beau mois de septembre qui a permis de faire mûrir les cabernet-sauvignon sans se presser. Les cabernets, sauvignon et franc (Rive droite), sont d'ailleurs à la fête et trament bien les vins, leur permettant de s'équilibrer, tant en richesse tannique qu'en degrés d'alcool. La dégustation des vins en bouteilles que nous vous présentons ici confirme parfaitement notre ressenti : la plupart des cuvées se dégustent d'ailleurs très bien, malgré leur mise récente. On trouvera donc dans le Médoc et à Pessac-Léognan des vins racés et frais, à la structure bien charnue. Les merlots de la Rive droite sont pleins, parfois un peu riches, ce qui explique que les propriétés ont poussé la part de cabernet franc dans les assemblages lorsque c'était possible.

2013 ne peut évidemment soutenir la comparaison, mais avec un an de bouteille supplémentaire, les vins se goûtent souvent mieux


Laurent Fortin a fait progresser le château Dauzac à Margaux.


Château Gazin 2014 est un grand pomerol qui livre une expression aboutie de ce beau terroir.

que nous pouvions le craindre. Ce millésime terrible d'un point de vue climatique, avec des précipitations abondantes en septembre qui, cumulées à des températures élevées, ont généré d'importants départs de pourriture, a obligé les domaines à récolter à la hâte, parfois même de nuit, ce qui ne s'était jamais vu ! Malgré cette situation exceptionnelle, la qualité des vins n'est pas aussi catastrophique qu'attendu et ces derniers ne souffrent pas de goûts végétaux ou de tanins durs. Parmi les explications possibles, les moyens dont bénéficient aujourd'hui les grands châteaux, qui ont opéré des tris drastiques. « *Avec de telles conditions météorologiques il y a vingt ans, nous n'aurions sans doute pas fait de vin* », explique un propriétaire médocain.

Des 2013 à boire rapidement

Les options choisies, extraire au minimum, raccourcir les élevages pour conserver du fruit, se sont généralement montrées payantes. On trouvera beaucoup de cuvées souples, tendres et peu consistantes en bouche, mais équilibrées et agréables. Il faudra boire ces vins rapidement (dans les cinq ans en moyenne) ; ils permettront d'attendre les 2014 et surtout les 2015. Le millésime ayant mauvaise réputation, les prix ne sont absolument pas spéculatifs et il est possible de faire de bonnes affaires lors des foires aux vins.

On peut déjà ouvrir les blancs

Côté blanc sec, 2013 tire son épingle du jeu. Les raisins ont souvent été ramassés avant les pluies et les vins offrent une belle tension. Ils sont d'ailleurs bien moins lourds que les 2014, charnus, mais parfois un peu enrobés. Dans les deux cas, on peut déjà ouvrir les bouteilles. Les liquoreux ont été très compliqués à produire en 2013 et l'année se révèle hétérogène. Certains crus ont d'ailleurs choisi de ne pas produire de vin dans ce millésime. 2014 offre un profil plus classique et complet, avec un joli rôti et des arômes de fruits agréables.

Olivier Poels

NOTRE MÉTHODOLOGIE

Les vins ont été dégustés aux mois de juin et juillet 2016 par Olivier Poels (Médoc), Philippe Maurange (Pessac-Léognan), Pierre Citerne (Saint-Émilion), Axel Marchal (Pomerol) et Roberto Petronio (Sauternes) au sein des différentes appellations et des châteaux.


En 2014, Éric Larramona, directeur technique du château Lafaurie-Peyraguey à Sauternes, signe un vin à la pureté de fruit remarquable.

Bordeaux baisse enfin ses prix : - 35 %

À peine croyable mais vrai : les prix de l'excellent millésime 2015 ne se sont pas envolés. C'est le moment d'en profiter.

Avec l'excellent 2015, les propriétaires bordelais auraient pu reproduire le scénario fou des primeurs 2010. À l'époque, les prix des crus classés avaient flambé : à Saint-Émilion, Ausone était sorti à 1 600 € et, dans le Médoc, Lafite Rothschild à 1 420 €. L'image de Bordeaux s'était alors considérablement ternie. Une succession de millésimes plus modestes avait ensuite engendré une baisse répétée des prix avant que 2014 n'inverse la tendance.

Cette fois-ci, les Bordelais n'ont pas joué la surenchère spéculative. Certes, les prix des 2015 ont augmenté de 59 % en moyenne par rapport aux 2014, mais cela n'a rien à voir avec la vente primeur des 2010. Pour preuve, les tarifs des 2015 sont en baisse de 35 % en moyenne par rapport aux 2010.

Un écart amplifié avec les premiers crus classés (Mouton Rothschild, Margaux, Haut-Brion, Cheval Blanc) qui baissent de 40 à 43 % par rapport à 2010. La palme revenant à Lafite Rothschild, en baisse de 59 % (576 € le 2015 contre 1 420 € le 2010). Résultat, les premiers crus classés du Médoc sont aujourd'hui moins chers que ceux de Saint-Émilion. Cheval Blanc et Ausone 2015 étant sortis en primeur à 744 €.

Bordeaux reste tout de même trop cher pour nombre d'amateurs. À tort, car la plupart des crus classés et assimilés sont vendus moins de 45 € ttc. Un seuil sous lequel il est presque impossible de trouver un grand cru bourguignon. Qu'on le veuille ou non, les vins de Bordeaux demeurent très abordables. **J. B.**

CHÂTEAU	APPELLATION	2000	2001	2002	2003	2004	2005
ANGÉLUS	Saint-Émilion	132,60 €	93,60 €	65,50 €	109,20 €	78 €	203 €
ARMAILHAC (D')	Pauillac	21,85 €	19,50 €	18,30 €	20,70 €	18,70 €	31,20 €
AUSONE	Saint-Émilion	304,20 €	195 €	156 €	288,60 €	187,20 €	780 €
BEYCHEVELLE	Saint-Julien	29,65 €	23,80 €	22,60 €	25,75 €	23,40 €	37,45 €
CANON	Saint-Émilion	54,60 €	54,60 €	45,25 €	46,80 €	39 €	70,20 €
CARBONNIEUX ROUGE	Pessac-Léognan	21,05 €	18,90 €	17,95 €	18,90 €	17,50 €	23,40 €
CARMES HAUT-BRION (LES)	Pessac-Léognan	31,20 €	30,40 €	29,65 €	35,90 €	29,60 €	45,25 €
CHEVAL BLANC	Saint-Émilion	249,60 €	202,80 €	163,80 €	249,60 €	187,20 €	624 €
CLERC MILON	Pauillac	31,20 €	27,30 €	23,40 €	27,30 €	23,40 €	35,90 €
CLIMENS	Sauternes	62,40 €	62,40 €	49,95 €	59,30 €	49,90 €	93,60 €
CLINET	Pomerol	107,65 €	85,80 €	67,10 €	54,60 €	39 €	78 €
CLOS FOURTET	Saint-Émilion	46,80 €	37,45 €	28,85 €	39 €	37,40 €	59,30 €
CONSEILLANTE (LA)	Pomerol	118,85 €	76,45 €	46,80 €	51,50 €	46,80 €	101,40 €
COS D'ESTOURNEL	Saint-Estèphe	74,90 €	65,50 €	47,60 €	117 €	63,20 €	156 €
COS LABORY	Saint-Estèphe	20,30 €	18,70 €	17,15 €	20,30 €	17,15 €	25 €
DOMAINE DE CHEVALIER BLANC	Pessac-Léognan	51,50 €	43,70 €	42,10 €	46,80 €	44,45 €	60,85 €
DOMAINE DE CHEVALIER ROUGE	Pessac-Léognan	34,30 €	27,30 €	23,40 €	25,75 €	24,60 €	40,60 €
DUCRU-BEAUCAILLOU	Saint-Julien	74,90 €	48,35 €	39 €	85,80 €	51,50 €	140,40 €
DUHART MILON ROTHSCHILD	Pauillac	21,85 €	21,85 €	20,30 €	24,20 €	22,60 €	34,30 €
ÉVANGILE (L')	Pomerol	187,20 €	132,60 €	93,60 €	93,60 €	70,20 €	156 €
FIGEAC	Saint-Émilion	62,40 €	59,30 €	46,80 €	51,50 €	46,80 €	93,60 €
GAFFELIÈRE (LA)	Saint-Émilion	49,90 €	39 €	31,20 €	34,30 €	29,25 €	56,20 €
GAZIN	Pomerol	52,25 €	47,70 €	31,20 €	31,20 €	26,50 €	40,55 €
GRAND-PUY-LACOSTE	Pauillac	35,90 €	28,10 €	24,95 €	35,90 €	27,30 €	59,30 €
HAUT-BRION ROUGE	Pessac-Léognan	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	124,80 €	390 €
HAUT-MARBUZET	Saint-Estèphe	25,75 €	23,80 €	22,80 €	27,30 €	27,30 €	34,30 €
ISSAN (D')	Margaux	26,15 €	22,60 €	20,70 €	25,35 €	21 €	40,60 €
LAFAURIE-PEYRAGUEY	Sauternes	31,20 €	36,65 €	29,65 €	32,75 €	28,10 €	39 €
LAFITE ROTHSCHILD	Pauillac	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	124,80 €	468 €
LASCOMBES	Margaux	28,85 €	39 €	27,30 €	30 €	29,65 €	58,50 €
LÉOVILLE BARTON	Saint-Julien	39 €	37,45 €	31,20 €	37,45 €	34,30 €	65,50 €
LÉOVILLE LAS CASES	Saint-Julien	118,55 €	63,95 €	67,85 €	148,20 €	67,85 €	234 €
LYNCH-BAGES	Pauillac	56,60 €	37,45 €	31,20 €	43,70 €	34,30 €	65,50 €
MALARTIC-LAGRAVIÈRE ROUGE	Pessac-Léognan	28,10 €	24,20 €	21,70 €	23,10 €	22,60 €	32,80 €
MARGAUX	Margaux	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	80 €	546 €
MONTROSE	Saint-Estèphe	51,50 €	39 €	34,30 €	59,30 €	43,70 €	85,80 €
MOUTON ROTHSCHILD	Pauillac	187,20 €	132,60 €	93,60 €	187,20 €	124,80 €	468 €
NENIN	Pomerol	71,75 €	32,75 €	29,65 €	32,75 €	23,40 €	50 €
PAPE CLÉMENT ROUGE	Pessac-Léognan	53,05 €	50,40 €	45,10 €	62,40 €	57,40 €	117 €
PAVIE	Saint-Émilion	171,60 €	152,90 €	101,40 €	117 €	97,50 €	234 €
PAVIE-MACQUIN	Saint-Émilion	54,60 €	45,25 €	26,35 €	42,10 €	30 €	59,30 €
PETIT-VILLAGE	Pomerol	54,70 €	35,90 €	34,30 €	35,90 €	29,65 €	39 €
PICHON-LONGUEVILLE BARON	Pauillac	54,60 €	40,55 €	35,90 €	51,50 €	46,80 €	101,40 €
PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE	Pauillac	74,90 €	56,15 €	43,70 €	78 €	54,60 €	109,20 €
PONTET-CANET	Pauillac	35,90 €	28,10 €	24,95 €	40,55 €	32,75 €	60,85 €
RAUZAN SÉGLA	Margaux	43,70 €	43,70 €	34,30 €	41,35 €	34,30 €	68,65 €
RIEUSSEC	Sauternes	39 €	46,80 €	35,90 €	34,30 €	32,75 €	54,60 €
SAINT PIERRE	Saint-Julien	28,85 €	23,80 €	43,70 €	23,40 €	23,40 €	42,10 €
SMITH HAUT LAFITTE ROUGE	Pessac-Léognan	36,80 €	31,20 €	26,40 €	30,60 €	27,60 €	47,40 €
SMITH HAUT LAFITTE BLANC	Pessac-Léognan	40,55 €	34,55 €	29,30 €	34 €	28,50 €	54,60 €
SOCIANDO-MALLET	Haut-Médoc	25,75 €	23,80 €	20,90 €	27,30 €	27,30 €	33,40 €
SUDUIRAUT	Sauternes	32,15 €	40,55 €	34,30 €	37,45 €	40,55 €	54,60 €
TROPLONG MONDOT	Saint-Émilion	45,20 €	39 €	32,75 €	39 €	31,20 €	117 €
Prix moyen de la bouteille		**73,48 €**	**57,36 €**	**45,52 €**	**65,98 €**	**48,71 €**	**128,62 €**

Les prix des primeurs publiés dans ce tableau sont les prix publics consommateurs TTC.

en moyenne par rapport aux 2010

2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	Variation 2014/2015	Variation 2010/2014
163,80 €	132,60 €	78 €	273 €	311 €	196 €	251 €	226,80 €	252 €	352 €	**+40 %**	+13 %
26,50 €	26,50 €	25 €	36 €	44,60 €	42,20 €	35,90 €	32,15 €	33,60 €	40,70 €	**+21 %**	-9 %
702 €	593 €	468 €	1 400 €	1 600 €	718 €	490 €	420 €	540 €	744 €	**+38 %**	-54 %
34,30 €	32,80 €	28 €	57 €	74,15 €	62,20 €	55,60 €	52,80 €	58,80 €	69,60 €	**+18 %**	-6 %
54,60 €	46,80 €	46,80 €	117 €	125,60 €	81,40 €	49,60 €	45,60 €	54 €	86,40 €	**+60 %**	-31 %
22,25 €	21,90 €	21 €	25 €	27,50 €	25,50 €	24,30 €	24 €	27,30 €	32,30 €	**+18 %**	+17 %
37,45 €	36,70 €	29 €	50 €	51,45 €	49,60 €	41,30 €	40,80 €	46,80 €	61,20 €	**+31 %**	+19 %
624 €	500 €	390 €	936 €	1 250 €	586 €	472,40 €	420 €	504 €	744 €	**+48 %**	-40 %
31,20 €	31,20 €	28 €	46,80 €	67,60 €	50,70 €	44,25 €	42,35 €	48 €	61 €	**+27 %**	-10 %
70,20 €	107,65 €	75,70 €	93,60 €	98 €	98,70 €	56,10 €	52,80 €	59,90 €	67,20 €	**+12 %**	-31 %
53 €	43,70 €	43,70 €	90,50 €	112,40 €	65,80 €	58 €	52,20 €	58,80 €	79,80 €	**+36 %**	-29 %
42,10 €	37,45 €	31,20 €	78 €	100 €	70 €	63 €	61,90 €	70,80 €	93 €	**+31 %**	-7 %
93,60 €	76,45 €	54,60 €	179,40 €	210 €	99,30 €	79,20 €	78,60 €	92,40 €	159,60 €	**+73 %**	-24 %
104,50 €	87,40 €	85,80 €	273 €	281 €	137,60 €	114 €	108 €	118,80 €	169 €	**+42 %**	-40 %
21 €	20,30 €	18,70 €	29 €	32,90 €	27,20 €	25,10 €	24,60 €	27,30 €	31,20 €	**+14 %**	-5 %
57,70 €	62,40 €	59,30 €	78 €	86,10 €	77,80 €	77,80 €	76,20 €	82,80 €	91,20 €	**+10 %**	+6 %
32,75 €	32 €	31,20 €	59,30 €	65,80 €	40 €	40 €	38,40 €	46,50 €	62,40 €	**+34 %**	-5 %
109,20 €	70,20 €	79,60 €	234 €	215,30 €	102 €	95,70 €	92,40 €	111,60 €	169,20 €	**+52 %**	-21 %
31,20 €	21,20 €	28 €	46,80 €	131 €	82,50 €	73 €	66 €	57,60 €	66,25 €	**+15 %**	-49 %
132,60 €	109,20 €	78 €	234 €	245 €	131,60 €	137,50 €	138 €	124,20 €	206 €	**+66 %**	-16 %
70,20 €	65,50 €	54,60 €	210,60 €	239 €	99,30 €	66 €	66 €	84 €	144 €	**+71 %**	-40 %
42,10 €	37,45 €	37,45 €	70,20 €	77 €	46,70 €	41,80 €	41,40 €	46,20 €	58,30 €	**+26 %**	-24 %
40,55 €	39 €	37,45 €	58,50 €	66 €	58,60 €	53,60 €	50,40 €	55,20 €	63,80 €	**+16 %**	-3 %
43,70 €	40,60 €	31,20 €	62,40 €	79 €	52,60 €	43,80 €	42,95 €	54 €	67,20 €	**+24 %**	-15 %
412,20 €	312 €	195 €	765 €	945 €	478,40 €	337 €	300 €	338 €	540 €	**+60 %**	-43 %
31,20 €	31,20 €	28 €	36 €	33,50 €	28,10 €	28,10 €	28,80 €	31,10 €	34,50 €	**+11 %**	+3 %
32,75 €	30,40 €	28 €	51,50 €	65,80 €	45,45 €	39,50 €	37,80 €	43,20 €	57 €	**+32 %**	-13 %
29,35 €	34,30 €	29,65 €	37,45 €	39,40 €	34,70 €	33,50 €	48 €	48 €	48 €	**0 %**	+22 %
421,20 €	312 €	171,60 €	1 200 €	1 420 €	586 €	454 €	396 €	430 €	576 €	**+34 %**	-59 %
53 €	50 €	39 €	78 €	97 €	57,40 €	52 €	49,20 €	57 €	68,50 €	**+20 %**	-29 %
50 €	45,25 €	35,90 €	81,20 €	98,10 €	62,20 €	59,80 €	58,20 €	60,60 €	75 €	**+24 %**	-24 %
163,80 €	117 €	103 €	280 €	252,60 €	131,60 €	113,60 €	106,80 €	132 €	186 €	**+41 %**	-26 %
53 €	53 €	42,15 €	93,60 €	137,60 €	94,50 €	82,50 €	69 €	82,80 €	115,80 €	**+40 %**	-16 %
28,50 €	27,30 €	26,50 €	46,80 €	49 €	38 €	30 €	29,95 €	37,30 €	47,50 €	**+27 %**	-3 %
421,20 €	312 €	171,60 €	702 €	945 €	478,40 €	337 €	300 €	358,80 €	540 €	**+51 %**	-43 %
67 €	59,30 €	54,60 €	140,40 €	179,40 €	95,70 €	79,20 €	76,80 €	122,40 €	142,80 €	**+17 %**	-20 %
421,20 €	312 €	156 €	702 €	944 €	478,40 €	337 €	300 €	358,80 €	540 €	**+51 %**	-43 %
43,70 €	31,20 €	31,20 €	50 €	55,25 €	39,50 €	38,20 €	36 €	36 €	56,40 €	**+57 %**	+2 %
107,65 €	96 €	85,80 €	123,30 €	130,40 €	79,30 €	68,80 €	68,70 €	68,70 €	81,15 €	**+18 %**	-38 %
215,30 €	154,50 €	128 €	249,60 €	311 €	149,50 €	253 €	226,80 €	252 €	352 €	**+40 %**	+13 %
43,70 €	39 €	35,10 €	81 €	107,30 €	56,20 €	47,90 €	42 €	56,30 €	73,80 €	**+31 %**	-31 %
35,10 €	33,55 €	32,80 €	46,80 €	62,80 €	52,60 €	51,50 €	49,20 €	57,60 €	66 €	**+15 %**	+5 %
74,90 €	65,50 €	56,20 €	117 €	185,40 €	100,50 €	89,40 €	72 €	91,20 €	132 €	**+45 %**	-29 %
93,60 €	76,45 €	51,50 €	163,80 €	194 €	100,50 €	81,30 €	81,60 €	94,80 €	135,60 €	**+43 %**	-30 %
56,20 €	56,20 €	56,20 €	93,60 €	137,60 €	90,80 €	82,50 €	80,90 €	90 €	102 €	**+13 %**	-26 %
53 €	46,80 €	46,80 €	78 €	112,40 €	77,75 €	49,60 €	45,60 €	54 €	73,20 €	**+36 %**	-35 %
48,35 €	62,40 €	46,80 €	70,20 €	65,80 €	65,80 €	Pas sorti	66 €	57,60 €	58 €	**+1 %**	-12 %
37,45 €	35,90 €	31,20 €	59,30 €	71,80 €	44,85 €	40,60 €	37,20 €	43,70 €	56,30 €	**+29 %**	-22 %
39,60 €	37,40 €	33,60 €	74,40 €	92,40 €	54,60 €	49 €	52,80 €	62,90 €	84 €	**+34 %**	-9 %
47,50 €	56,20 €	56,20 €	68,70 €	78 €	75 €	75 €	75,60 €	81,10 €	86,40 €	**+7 %**	+11 %
31,20 €	30,40 €	24,65 €	34,30 €	30,50 €	28,10 €	26,40 €	23,95 €	25,20 €	31,20 €	**+24 %**	+2 %
46,80 €	54,60 €	46,80 €	70,20 €	65,80 €	59,20 €	Pas sorti	55,20 €	57,60 €	62,90 €	**+9 %**	-4 %
93,60 €	54,60 €	48,40 €	117 €	141 €	82,70 €	77,50 €	76,10 €	82,95 €	119,30 €	**+44 %**	-15 %
111,18 €	**92,42 €**	**70,80 €**	**197,16 €**	**238,46 €**	**127,68 €**	**107,90 €**	**97,82 €**	**112,57 €**	**155,86 €**	**+59 %**	**-35 %**

MILLÉSIME 2014

Les vins évolueront bien : gardez-les en cave !

Les 2014 sont charmeurs à Saint-Émilion, classiques à Pomerol, élégants dans le Médoc, concentrés à Pessac et vifs à Sauternes. Les meilleures bouteilles vieilliront à merveille pendant plusieurs années.

SAINT-ÉMILION

Alors que les vins viennent pour la plupart d'être mis en bouteilles, nous avons la confirmation du profil des 2014 à Saint-Émilion : avec leurs robes plutôt claires, ce sont des vins de charme, exprimant déjà une finesse aromatique certaine ; les vins au fruit croquant sont plus réussis que les vins au fruit plus mature. Comme lors des dégustations primeurs, quelques cuvées apparaissent perturbées par des éléments végétaux ou terreux (géosmine). Sans posséder de grandes structures, ni de très vives acidités, la plupart des crus classés affichent des équilibres qui devraient garantir une évolution harmonieuse. P. Ci

19/20
CHÂTEAU AUSONE
Goûté à nouveau juste avant la mise en bouteilles, effectuée en juillet dernier, Château Ausone 2014 (60 % de cabernet franc) confirme sa suprématie. D'une spontanéité confondante, doté d'un côté joyeux, agreste, qui convient admirablement à sa profondeur, le vin respire et rayonne sans jamais tenir le dégustateur à distance. Son équilibre tannique est particulièrement éblouissant. **519 €**

18/20
CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE
Modérément extrait mais pulpeux, il exprime toute l'élégance longiligne et l'aplomb des argiles du vignoble de côte. Les notes épicées sont sublimes, l'élevage magistralement en retrait. On est au cœur de ce qu'il y a de plus sensuel et singulier à Saint-Émilion. **48 €**

18/20
CHÂTEAU TERTRE ROTEBŒUF
L'interprétation du millésime par François Mitjavile se démarque autant qu'elle séduit, avec une impression de velours sucré et une complexité aromatique rare. Pour autant, le vin reste aérien dans sa texture, avec un irrésistible côté Dorian Gray, décadent (violette fanée), qui s'est encore précisé en fin d'élevage. **152 €**

17/20
CHÂTEAU BEAUSÉJOUR HDL
Presque un pur merlot (95 %), le vin s'appuie sur un fruit éclatant, des notes florales d'une grande finesse, une matière étirée et pleine de répondant, qui s'est considérablement tendue pendant l'élevage, faisant ainsi ressortir un côté très minéral. **81 €**

17/20
CHÂTEAU FIGEAC
En fin d'élevage, le vin montre une grande finesse mais aussi un caractère très moka, marqué par la barrique. Particulièrement velouté, il demeure néanmoins fidèle au style Figeac, avec des tanins d'une élégance et d'une sérénité parfaites. **88 €**



D. R.

CHÂTEAU FIGEAC 2014. Il vous enchantera par ses tanins parfaitement sereins et sa grande finesse.

17/20
CHÂTEAU MOULIN SAINT-GEORGES
Après la mise en bouteilles, il affiche un croquant magistral, bâti autour d'un faisceau tannique salivant. Ce style abouti et reposant est au service d'un terroir qui a la suprême élégance de ne pas en rajouter. **27 €**

17/20
CHÂTEAU TROTTE VIEILLE
Marqué par la présence forte des cabernets francs (59 % de l'assemblage), le vin ne possède pas au lendemain de la mise le charnu de milieu de bouche ni l'exubérance fruitée de certains de ses voisins, mais les dépasse tous par sa vivacité et sa délicatesse florale. **64 €**

17/20
LA MONDOTTE
Goûté une semaine après la mise, il conserve son profil compact, dense et taiseux. Issu de rendements de 18 hl/ha, il impose une texture ferme, tout en tension, une étonnante mais caractéristique insistance calcaire, et aura besoin de temps pour s'exprimer pleinement. **154 €**

16,5/20
CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE
Un jus dense, sombre et précis. La qualité des cabernets (37 % de franc et 8 % de sauvignon) propulse la bouche dans un grand élan frais ; elle participe aussi de la belle saveur (framboise et menthe fraîche). **49 €**

16,5/20
CHÂTEAU GUADET
Intense sans être opaque, il offre une saveur de noyau, de cerise noire fraîche, de la profondeur et une finale saline, montante. Un modèle de franchise et d'équilibre. **65 €**

16,5/20
CHÂTEAU LA CLOTTE
Le premier millésime de La Clotte après son rachat par la famille Vauthier (château Ausone) offre beaucoup d'énergie, de tension, un éclat crayeux particulier, une accroche puissante et fraîche. Prometteur, il est encore sur la défensive. **39 €**

16/20
CHÂTEAU CORBIN MICHOTTE
Toujours en finesse, il marque son territoire par une subtilité sans épate et une grande franchise de texture. **25 €**

16/20
CHÂTEAU DESTIEUX
Fruit de mûre très séducteur, notes sanguines, le vin est épicé par un élevage en bois neuf sans agressivité. Style hédoniste parfaitement maîtrisé. Sa suavité ne trahit pas le caractère ferme de ce secteur tardif, le plus en altitude de l'appellation. **32 €**

16/20
CHÂTEAU FONROQUE
Il s'illustre par sa saveur de griotte, sa touche florale et son acidité guillerette. Un style à part, un vin qui s'est densifié pendant l'élevage, incisif et naturel, d'une grande sérénité. **24 €**

16/20
CHÂTEAU GRAND CORBIN-DESPAGNE
La matière se montre fournie, vive, dotée d'une très belle allonge. L'acidité est tonique, la présence alcoolique très modérée. Sain, serein, bâti pour bien évoluer sur le long terme. **24 €**

16/20
CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE
L'échantillon primeur, tiraillé entre alcool et prise de bois, n'était pas facile à évaluer. Exhalant une floralité intrigante, sombre, capiteuse, Larcis 2014 a réussi au terme de l'élevage à concilier son caractère solaire, baroque, et la retenue d'un millésime tendre. **54 €**

PAULINE VAUTHIER (CHÂTEAU AUSONE)

Elle fait rayonner les vins de Saint-Émilion

Les 2014 vinifiés par Pauline Vauthier nous enchantent par leur équilibre naturel, leur netteté et leur fraîcheur de goût. Sans parler d'Ausone, ni de la presque aussi sublime Chapelle d'Ausone – que l'on boirait volontiers à la régalade, sur sa jeunesse gourmande –, les vins issus de terroirs modestes apparaissent comme de totales réussites. Simard et Fonbel (marqué par l'exotisme poivré du petit verdot) sont ainsi accessibles et joliment parfumés. Une grande leçon sur ce que Bordeaux, et notamment Saint-Émilion, n'aurait jamais dû cesser d'offrir : l'évidence du fruit, un caractère spontané et digeste qui laisse transparaître les nuances de chaque terroir. **P. Ci**


Avec Fonbel et Simard, Pauline Vauthier livre des vins au fruit évident.

16/20
CHÂTEAU LARMANDE
Ce vin délicat propose une trame lisse, un fruit sur le croquant, qui semble très accessible mais évolue déjà vers une belle complexité aromatique. Une belle réussite. **22 €**

16/20
CHÂTEAU LA SERRE
Parfumé, frais, élégant et svelte, le vin a conservé toutes les qualités qui caractérisaient l'échantillon primeur. Ce cru du plateau, tout proche de la cité, affiche sereinement son classicisme. **34 €**

16/20
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC
Il présente une belle pulpe, des tanins soyeux et un fruit exubérant. Ce n'est pas un poids lourd mais son charme floral et sa franchise de goût sont enthousiasmants, dès maintenant ! **30 €**

16/20
CHÂTEAU PAVIE
L'échantillon en fin d'élevage a conservé la concentration monumentale qui caractérisait ce vin en primeur. Sans écart de goût ni amertume, extrêmement tendu, serré, impénétrable en l'état, Pavie 2014 se projette clairement dans le long terme. **255 €**

16/20
CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN
Dégusté à nouveau juste avant la mise en bouteilles le vin se positionne sur une assise forte, sur la puissance de son socle acide et de ses forts tanins. Son fruit, dense, noir, aura besoin de temps pour s'affiner. **60 €**

16/20
CHÂTEAU SOUTARD
Ce vin frais, longiligne mais d'une belle intensité de fruit croquant a très bien capté l'esprit du millésime. Encore très réservé, il possède un grand potentiel d'évolution. Sérieux et aménité font ici bon ménage. **36 €**

15,5/20
CHÂTEAU CADET-BON
Seulement un tiers de bois neuf et 30 % de cabernet franc dans l'assemblage. Robe claire, déroulé élégant, confinant au gracile, proche du fruit, vif, avec de belles notes florales et une finale resserrée. Les qualités de l'échantillon primeur sont confirmées. **30 €**

15,5/20
CHÂTEAU CHAUVIN
Le premier millésime de Sylvie Cazes est une belle réussite : un vin plein mais délicat, proche du fruit, conjonction harmonieuse de douceur et de fermeté. **28 €**

Les prix publiés dans cette dégustation sont les prix publics consommateurs TTC.

VÉRONIQUE CORPORANDY (CHÂTEAUX LARMANDE ET SOUTARD)

Elle amène de l'éclat à Larmande et de la nuance à Soutard



Véronique Corporandy vinifie à la fois Larmande et Soutard, soit 50 hectares à Saint-Émilion.

Beau tir groupé des domaines de l'assureur La Mondiale en 2014 ! Le mérite en revient en grande partie à l'approche très fine de la vinificatrice Véronique Corporandy, maître de chai à Soutard depuis 2006. Comme Soutard, Larmande mise sur un pourcentage significatif de cabernet franc, qui amène un surcroît d'éclat et d'élan à sa chair tendre. À Soutard, la trame, très classique, sans rien de forcé ni de démonstratif, possède néanmoins les bases pour une évolution sur le long terme. « *C'est la première fois que je fais des cuvaisons aussi longues* » : comme la maturation du raisin, l'extraction s'est faite en 2014 sur la longueur, sans hâter le dialogue entre phases solide et liquide. **P. Ci**

15,5/20
CHÂTEAU LA DOMINIQUE
Puissant pour le millésime et le secteur, le vin s'exprime sur des notes de grande maturité ; il possède de l'allonge, de la profondeur, une opulence certaine qui se résout dans une jolie dynamique finale. **34 €**

15,5/20
CHÂTEAU LAROQUE
Il confirme après la mise son fruit bien dégagé, avenant, gracile, innervé par des tanins très doux. C'est un vin d'harmonie et de mesure, léger mais très séduisant dans ses arômes comme dans ses contours. **15,50 €**

15,5/20
CHÂTEAU DE PRESSAC
La chair dense est portée par des tanins particulièrement fins. Avec une recherche manifeste de suavité, ce vin ample et richement fruité confirme en bouteille l'évolution stylistique du château. **22 €**

15,5/20
CHÂTEAU SAINT-GEORGES CÔTE PAVIE
Sa très belle matière pleine et veloutée est d'une grande élégance malgré des tanins vifs, avec sa cerise fraîche et ses notes florales. **24 €**

15,5/20
CHÂTEAU SANSONNET
Entre les échantillons primeurs, exubérants mais frais et sveltes, et le vin en bouteille, très concentré, entre fruits noirs et torréfaction, opulent, l'évolution est troublante. La qualité du vin demeure. **25 €**

15,5/20
CLOS DES JACOBINS
L'élevage a considérablement affiné le vin, qui conserve sa sève décidée, à présent nuancée par de belles inflexions déjà complexes. **24 €**

15/20
CHÂTEAU LANIOTE
Bel équilibre et structure élégante, incisive, cadrée par l'élevage. **31 €**

15/20
CHÂTEAU LE PRIEURÉ
Après la mise, il se présente ample et droit, campé sur une forte structure, en tension, avec une expression aromatique encore très sobre. **34 €**

15/20
CHÂTEAU MOULIN DU CADET
Dernier millésime dirigé par Alain Moueix, avant le rachat du cru par la famille Lefévère (château Sansonnet). On est en prise directe avec le fruit, expressif et frais, plus large que profond. **Entre 25 et 28 €**

15/20
CHÂTEAU VILLEMAURINE
Au terme de l'élevage, la matière apparaît bien garnie, hédoniste, très souple, soyeuse, reposant sur des tanins d'une belle finesse mais déjà un peu évoluée dans son registre confit, viandé et épicé. **32 €**

15/20
COUVENT DES JACOBINS
Structuré autour d'une tannicité forte, dans un style grenu et réservé, il est bâti pour la garde. **25,80 €**

14,5/20
CHÂTEAU BELLEFONT-BELCIER
Les saveurs sont nettes, quoique très marquées par le pain grillé. Le corps est serré et croquant à la fois. **34 €**

14,5/20
CHÂTEAU CORBIN
On apprécie d'emblée la délicatesse du jus délié et parfumé de ce vin auquel il ne manque qu'un soupçon de tonicité. **14,50 €**

14,5/20
CHÂTEAU DE FERRAND
Un vin corsé, chaleureux, entier, dont les tanins grenus de terroir argileux appuient fort en finale. **Env. 30 €**

14,5/20
CHÂTEAU LA COUSPAUDE
Marqué par un boisé fumé, c'est un vin souple, légèrement confit, épicé et hâbleur. La bonne mâche du milieu de bouche crédibilise la finesse de l'attaque et la séduction gourmande du fruit. **45 €**

14,5/20
CHÂTEAU LE CHATELET
Présence et fermeté calcaire, sa matière possède un bel aplomb même si la tannicité est encore saillante et l'élevage marqué. **55 €**

14,5/20
CHÂTEAU YON-FIGEAC
Caressé par les épices du fût, le vin est tendre, déjà suggestif. Un style mesuré, qui ne surjoue pas. **24 €**

14/20
CHÂTEAU BARDE-HAUT
Un fruit noir bien détouré, velouté et d'une bonne concentration. Ses tanins serrés renforcent la sapidité un peu terreuse du vin. **34,20 €**

▶ Coordonnées sur http://www.larvf.com/,toutes-les-coordonnees-des-domaines-cites-dans-la-rvf-de-septembre-2016,4507942.asp

14/20
CHÂTEAU FOMBRAUGE
Une matière de belle amplitude, qui allie le confort épicé et vanillé d'un élevage flatteur à un développement dynamique. Elle manque toutefois un peu d'éclat et de délié. **20 €**

POMEROL

Millésime aux conditions climatiques contrastées (voir encadré ci-contre), 2014 a donné des vins au profil classique, affichant un fruité intense et une structure élancée et fraîche. Juste après la mise en bouteilles, les vins sont de bonne facture. Ils ont gagné en profondeur et en velouté, sans toutefois atteindre la densité des grands millésimes. Les meilleurs vieilliront avec bonheur. A. M.

18,5/20
CHÂTEAU LAFLEUR
Expression aromatique encore fermée mais exhalant des arômes de cacao et d'épices douces. À ce stade, le potentiel de cette bouteille s'exprime essentiellement par le raffinement de sa texture, pleine, fraîche et soyeuse. Superbe retour floral. **520 €**

18/20
CHÂTEAU LE PIN
2014 est un vin au boisé présent mais intégré, dominé par des notes florales (violette) et fruitées (framboise). La propriété a choisi de ne pas commercialiser le 2013. **1 540 €**

18/20
CHÂTEAU L'ÉVANGILE
Marqué par une forte proportion de cabernet franc (18 %), 2014 est une nouvelle grande réussite de L'Évangile, mûr mais sans excès, complexe et suave, avec une densité remarquable. Des arômes de framboise, de prune fraîche et de cerise marquent la rétro-olfaction. **172 €**

18/20
VIEUX CHÂTEAU CERTAN
Il affiche une robe brillante et profonde. Si son bouquet est encore perturbé par sa mise en bouteilles récente, il brille par l'équilibre de ses saveurs et la délicatesse de sa texture. Vibrant et persistant, il libère des arômes de framboise et de cassis à l'aération. **126 €**

17,5/20
CHÂTEAU GAZIN
Ce superbe 2014 est un vin très racé, au fruit frais et à la texture charnue, dense et profonde. Sans aucune lourdeur, il possède une finale sapide et salivante, signature de son grand terroir. **49 €**

16,5/20
CHÂTEAU FEYTIT-CLINET
Ce superbe Feytit-Clinet combine moelleux des tanins et profondeur de la texture. Nous apprécions la belle maîtrise de l'élevage, avec un fruit intense et net. **50 €**



R. Grman

CHÂTEAU GAZIN 2014. Une grande réussite du cru, qui livre une expression aboutie de ce beau terroir.

L'AVIS D'AXEL MARCHAL À POMEROL

« Les élevages leur ont permis de gagner en densité »


R. Grman

Après un printemps et un début d'été frais et humide, 2014 a été sauvé par une arrière-saison chaude et ensoleillée. En primeur, les vins affichaient un profil classique, avec des expressions fruitées séduisantes, mais beaucoup souffraient d'un manque de concentration. L'élevage leur a été globalement bénéfique et les vins semblent avoir gagné en densité et en cohérence de texture. Toutefois, les hétérogénéités entre terroirs perdurent et les vins issus des sols sableux apparaissent souvent simples et dilués. **A. M.**

16,5/20
CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET
L'Église-Clinet développe en 2014 une large palette de nuances aromatiques, dans son style habituel, pur et évident. La bouche est savoureuse, avec des tanins bien présents mais veloutés et une grande persistance. Encore une remarquable réussite. **210 €**

16,5/20
CHÂTEAU NÉNIN
L'élevage a conféré davantage de volume et de profondeur au Nénin 2014. Le vin se présente sous un profil intense, fruité et plein de fraîcheur. Sa finale est vive et gourmande. **45 €**

16/20
CHÂTEAU LE BON PASTEUR
Obtenu après une sélection rigoureuse, il affiche un profil moderne, séducteur et immédiat. Après une attaque crémeuse, les tanins se montrent encore légèrement fermes en finale. **72 €**

16/20
CHÂTEAU VRAY CROIX DE GAY
Premier millésime élaboré sur les conseils de Jean-Claude Berrouet, 2014 brille par son élégance et sa finale savoureuse. **44 €**

15,5/20
CHÂTEAU CERTAN DE MAY
Un vin sincère et expressif, au style classique, dominé par des nuances florales, à la structure déliée et soyeuse. Quelques années permettront de fondre son élevage. **71 €**

15,5/20
CHÂTEAU GOMBAUDE-GUILLOT
Fruit intense et assez ouvert, belle souplesse en attaque. Les tanins sont soyeux, la finale sapide. **49 €**

15,5/20
CHÂTEAU PETIT VILLAGE
Notes de prune fraîche, de framboise et de violette. L'attaque est crémeuse, mais le milieu de bouche manque légèrement de densité. **55 €**

15,5/20
CLOS DU CLOCHER
Bel éclat aromatique, avec beaucoup de fruit et quelques nuances épicées. La bouche est délicate, suave, dotée de tanins fins. Ce vin sapide présente une belle longueur. **40 €**

MÉDOC

Le Médoc regorge de très bons vins en 2014. Nous pouvons même affirmer que certains d'entre eux se révéleront d'un très haut niveau et vieilliront à merveille. Leur côté élégant et accessible, mais aussi leur densité doivent attirer l'attention des amateurs de bonnes affaires, qui se pencheront attentivement sur les appellations de Saint-Julien et de Pauillac, dont les vins présentent une forme très classique. O. Pls

JACKY LORENZETTI (CHÂTEAU PÉDESCLAUX)

Il a ramené Pédesclaux parmi les meilleurs

En rachetant Pédesclaux à Pauillac en 2009, Jacky Lorenzetti avait affiché ses ambitions : remettre le château, dont les vins figuraient alors en queue de peloton des crus classés du Médoc, au niveau des meilleurs. La qualité a progressé grâce à l'arrivée d'une nouvelle équipe, la construction d'un nouvel outil de production et la reprise en main d'un vignoble agrandi d'une dizaine d'hectares. 2013 marque un grand pas en avant, 2014 place Pédesclaux dans la course à l'excellence. Profitez-en : les prix sont restés sages. **O. Pls**


Pour atteindre ses objectifs, Jacky Lorenzetti a fait appel à Emmanuel Cruze.

HAUT-MÉDOC

16/20
CHÂTEAU BELGRAVE
Il y a une indiscutable énergie dans ce vin porté par des arômes de fruits rouges et des tanins présents mais enrobés. Une forme de classicisme sans austérité et une finale qui se prolonge doucement. **24 €**

16/20
CHÂTEAU DE CAMENSAC
Le vin le plus abouti produit ici depuis longtemps. On mesure les progrès réalisés en termes de définition et de constitution du vin. Proche du fruit et assis sur une trame sérieuse, il est surtout poussé par une finale intense. **17 €**

16/20
CHÂTEAU CANTEMERLE
Très bien constitué et doté d'un fruit qui combine intensité et éclat, le vin séduit par sa gourmandise et son équilibre digeste, qui en fait une belle bouteille de gastronomie et de semi-garde. **25 €**

15,5/20
CHÂTEAU LA TOUR CARNET
Dans un registre exotique et très mûr, ce vin tapisse la bouche et livre un gras imposant. Il possède certes une très grande ampleur et impressionne par sa puissance, mais sa finale est légèrement confite et alourdit l'ensemble. **20 €**

MARGAUX

17,5/20
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC
Le vin libère un nez intense, avec une empreinte fruitée et fraîche très marquée. Son naturel d'expression et son équilibre s'enchaînent en bouche. Velouté, dense et flatteur, c'est un grand séducteur. **44 €**

17,5/20
CHÂTEAU PALMER
Voilà un Palmer sérieux et bien construit. Le nez exhale de très belles notes de fruits bien mûrs ; la bouche, elle, montre l'aspect suave et plein habituel du cru, dans une forme très aboutie. Un vin complet et prometteur. **226 €**

17,5/20
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA
Ce 2014 confirme son statut de star du millésime : c'est un vin d'une précision admirable, doté d'un fruit intense et préservé par un élevage judicieux. Quelle harmonie ! **60 €**

17/20
CHÂTEAU DAUZAC
Voici Dauzac plus en forme que jamais, exprimant une générosité de fruit superbe et une bouche de grande plénitude. Complet, dense et raffiné, il ira loin. Une des révélations du millésime. **24 €**

17/20
CHÂTEAU GISCOURS
Tout en fruit, en rondeur et en suavité, le Giscours 2014 déploie de belles notes de fruits frais. Cette réussite illustre les gains réalisés en termes de précision que l'on perçoit dans les derniers millésimes du cru. Un vin subtil et fin. **40 €**

17/20
CHÂTEAU D'ISSAN
2014 a engendré un Issan sérieux, porté par les cabernet-sauvignon. La bouche est droite et racée, elle présente une grande allonge et du style. C'est un futur classique du cru. **44 €**

17/20
CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY
Ce vin est explosif, il est doté d'une abondante matière fruitée et d'un volume de bouche impressionnant. Misez sur cette bouteille à l'avenir très prometteur. **42 €**

17/20
CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME
Révélation de la dégustation en primeur, il confirme ses promesses et offre un corps majestueux et des tanins très raffinés. Un joli margaux classique et prometteur. **17 €**

16,5/20
CHÂTEAU KIRWAN
Kirwan renoue avec le succès avec ce 2014, un vin sérieux et charnu en bouche, qui offre une belle allonge et se montre élégant en finale. **32 €**

16,5/20
CHÂTEAU LASCOMBES
Avec son style opulent habituel, il propose une belle harmonie. Mûr et plein, mais sans lourdeur et avec un bois qui se fond bien, voici un Lascombes de très belle dimension. **57 €**

16,5/20
CHÂTEAU MARQUIS DE TERME
Ludovic David, le directeur du château, aime les vins charnus. Ce 2014 s'inscrit dans le style du cru et ajoute ce qui pouvait parfois lui manquer : du raffinement. Plein et précis à la fois, ce vin vieillira bien. **32 €**

16/20
CHÂTEAU BOYD-CANTENAC
Lucien Guillemet, le directeur, élabore des vins au profil exubérant et au boisé marqué lors de leurs premières années. On retrouve cette approche dans un 2014 à la matière solide. À attendre patiemment. **39 €**

16/20
CHÂTEAU DESMIRAIL
Construit sur la délicatesse, avec une bouche en demi-corps, mais une jolie intensité de fruit, doté d'une finale souple, ce joli margaux se montre facilement approchable. **28 €**



D. R.

CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ 2014.
Ce saint-julien conjugue à merveille un corps puissant et des tanins fins et racés.

16/20
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE
Il offre une densité que nous n'avions pas encore connue à Prieuré-Lichine. La bouche est d'une jolie densité, charnue et surtout enrobée, avec des tanins fins. Très prometteur. **32 €**

16/20
CHÂTEAU DU TERTRE
Il s'appuie sur un assemblage original qui fait la part belle au cabernet-sauvignon, au cabernet franc et au petit verdot, avec un appoint de 10 % de merlot. Le vin retrouve son caractère très salin habituel, avec une bouche épurée. **28 €**

15,5/20
CHÂTEAU FERRIÈRE
Fidèle à la dégustation en primeur, le vin joue la tendresse, avec un côté infusé agréable. Nous ne pouvons nous empêcher de penser que davantage de chair ne nuirait pas à ce vin. **26 €**

15,5/20
CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES
Toujours dans un registre peu démonstratif et doté d'un corps souple, le cru livre un 2014 plus élégant que musclé. On apprécie sa délicatesse et ses tanins soyeux. **36 €**

15/20
CHÂTEAU POUGET
Sa matière déliée et souple se retrouve sous la domination d'un boisé imposant. Ce vin fin semble avoir les ressources pour s'équilibrer, mais il faudra être patient. **38 €**

SAINT-JULIEN

19/20
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES
Dès les dégustations en primeur, nous avions été impressionnés par la densité et la puissance de ce vin qui demeure très serré. Essence de Saint-Julien, tout en muscles, il évolue lentement mais déploie une finale qui déverse des flots de fruits. **132 €**

18,5/20
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
Il a conservé la magie de son fruit et du raffinement de ses tanins. Irrésistible de pureté et de définition, il affiche un fruit éclatant. **111,60 €**

17,5/20
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE
Le vin est admirable de définition, le plus abouti du château sur ce plan depuis longtemps. Le fruit éclate, les tanins sont fins et raffinés. Un ensemble très convaincant et expressif. **55 €**

17,5/20
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
Difficile de résister à ce très grand séducteur, doté d'un corps svelte et d'une trame finement acidulée. L'éclat de son fruit fait le reste. Sa petite sapidité en finale invite à y revenir. **60,60 €**

17,5/20
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
Voici un très solide client ! Il conjugue à merveille la densité et la puissance de son corps à des tanins fins et racés. Complet et très expressif, il explose de fruit, avec une densité et un raffinement qui forcent le respect. **63 €**

17/20
CHÂTEAU SAINT-PIERRE
Le 2014 confirme nos impressions. Ce vin classique, droit et racé, au corps musclé est doté d'une belle longueur et de tanins fins, précis. Une des plus belles réussites du château. **58 €**

17/20
CHÂTEAU TALBOT
Le plus construit, solide et plein des Talbot de ces dernières années. Il affiche un fruité mûr et explosif en bouche, avec un joli gras. Charmeur et séduisant comme à son habitude, ce vin est très profond et intense. **43 €**

16,5/20
CHÂTEAU BEYCHEVELLE
Atypique, le 2014 est majoritairement composé de merlots. Très crémeux, sphérique, enrobé en bouche, avec de la mâche, cet ensemble séduisant devrait évoluer un peu plus vite que les grands classiques du cru. **58,80 €**

16,5/20
CHÂTEAU LANGOA BARTON
Souple et très croquant, ce 2014 ne manque ni de suavité, ni de délicatesse dans ses tanins. Un saint-julien gourmand et très classique qui se livre déjà avec brio. **40 €**

Les prix publiés dans cette dégustation sont les prix publics consommateurs TTC.

15,5/20
CHÂTEAU LAGRANGE
Le château livre un beau 2014 qui joue la carte de la délicatesse plus que celle de la puissance. Un vin tendre, bien défini, mais que nous souhaiterions néanmoins un peu plus charnu et plein en milieu de bouche. **34 €**

PAUILLAC

18,5/20
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
Il faudra être patient pour le voir s'épanouir. Ce Lafite classique, droit et racé, est porté par une admirable trame. La bouche est certes encore compacte, mais la signature "Lafite" se retrouve dans les tanins ultra-fins. Très grand potentiel. **345 €**

18,5/20
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
Un grand classique, à la fois pour Pauillac et pour Mouton qui signe un vin de très grande distinction. La bouche est d'une pureté admirable, avec du fond et de l'énergie. Persistant et étiré, il termine sur de superbes notes salines et fruitées. **358 €**

18/20
CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON
Voici encore un grand classique pauillacais qui traversera le temps. Tout est en place : une matière dense, des tanins racés et une longueur superbe sur des notes fruitées et sapides. Un modèle ! **91,20 €**

18/20
CHÂTEAU PONTET-CANET
D'une race évidente, sa plénitude en bouche et sa densité de matière s'équilibrent parfaitement. L'intensité de ses saveurs et la pureté de son fruit en font, une nouvelle fois, l'une des réussites du millésime. **90 €**



CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2014. Classique et séduisant, ce pauillac se dégustera sur vingt ans au moins.

17,5/20
CHÂTEAU LYNCH-BAGES
Issu d'un très faible rendement, ce 2014 est un séducteur né, porté par un fruité mûr et généreux, parfaitement bien enrobé. Un Lynch-Bages classique que les amateurs auront plaisir à déguster sur vingt ans au moins. **91 €**

16,5/20
CHÂTEAU BATAILLEY
Le cru a trouvé une belle vitesse de croisière et joue désormais dans la cour des grands, comme en témoigne ce très beau 2014, racé et toujours digeste, doté d'une finale très délicate et persistante. **37,80 €**

16,5/20
CHÂTEAU CLERC MILON
Nous avions déjà pointé la très belle réussite de ce 2014, référence pour le cru. La bouche est charnue, crémeuse et intense. Un vin à la puissance bien maîtrisée et à la finale aux notes de graphite qui signe sa grandeur. **51 €**

16,5/20
CHÂTEAU D'ARMAILHAC
Le vin n'a rien perdu de son esprit classique, porté par des cabernets (sauvignon et franc) à la très belle expression. Il libère à l'aération de jolies notes de fruits frais, soutenues par des tanins enrobés et nobles. **36 €**

16,5/20
CHÂTEAU DUHART-MILON ROTHSCHILD
Bien supérieur au 2013, ce Duhart, à forte proportion de merlot, fait montre d'une belle constitution, avec une bouche qui s'est développée à l'élevage. L'ensemble est charnu et plein. Une des plus belles réussites modernes du cru. **58 €**

16,5/20
CHÂTEAU PÉDESCLAUX
Il s'agit ni plus ni moins du meilleur vin connu de la propriété. Charnu, avec un joli velouté et des notes de fruits très frais, il séduit par sa belle texture. Il demeure néanmoins profond et plein. C'est le grand retour de Pédesclaux. **29 €**

16/20
CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL
Nous aimons le joli grain de ce 2014 qui s'est bien étoffé. L'élevage lui a donné du volume et apporté du gras, tout en conservant sa belle finesse de tanins. **32 €**

16/20
CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS
Il a conservé sa structure dense et s'est affiné en finale. Avec un corps plein et des tanins bien faits, il offre une forme très classique qui évoluera bien. Une jolie affaire. **30,24 €**

15/20
CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE
Puissant et très dense, visiblement extrait, il offre un corps imposant et une masse tannique très abondante. Ce vin ne s'est pas encore fondu. Espérons que le temps lui permettra d'équilibrer sa finale. **32 €**

14,5/20
CHÂTEAU CROIZET-BAGES
La matière est dense et compacte à ce stade. Il devra s'affiner et nous espérons que les tanins se fondront. **27,60 €**

SAINT-ESTÈPHE

17/20
CHÂTEAU LAFON-ROCHET
Le vin est très prometteur. La belle maturité des raisins et une extraction équilibrée livrent un vin à la fois gourmand et juteux. Une belle réussite pour ce Lafon-Rochet à la noble évolution prévisible. **31 €**

16,5/20
CHÂTEAU COS LABORY
Une belle affaire : le vin est bien construit, avec un corps plein et un joli raffinement. Il devrait évoluer dans le bon sens et gagner encore en distinction. **27 €**

PESSAC-LÉOGNAN

Année tardive qui a permis une belle maturité des cabernets sur graves, 2014 s'affirme comme un millésime bien plus intéressant que 2013. Les rouges sur terroirs drainant ont donné des vins pleins et concentrés, auxquels une importante structure tannique donne un potentiel de garde d'au moins dix ans. Un grand nombre d'entre eux n'était pas encore mis en bouteilles lors de

▶ Coordonnées sur http://www.larvf.com/,toutes-les-coordonnees-des-domaines-cites-dans-la-rvf-de-septembre-2016,4507942.asp

notre dégustation en juin. Plus gras, onctueux et opulents, les blancs séduisent grâce à leur rondeur et leurs profils enrobés. P. M.

VINS ROUGES

17/20
CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE
Malartic rouge est un très beau vin, complet, puissant et généreux, à la matière dense, serrée, concentrée et richement fruitée sur une expression mature du raisin. Cet ensemble corpulent et généreux affiche une belle intensité de corps. On sent la matière mûre et riche en finale, avec un boisé qui doit encore gagner en fondu. **40 €**

17/20
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
Le rouge 2014 a énormément gagné en profondeur et en matière. La bouche se montre généreuse, très ample en finale et fait preuve d'une suavité et d'une douceur très séductrices. **70 €**

15/20
CHÂTEAU COUHINS
Il ne démérite pas avec sa matière charnue, sa touche d'acidité en finale, et sa tension. Finement extraits, ses tanins possèdent du moelleux et de la rondeur en finale. **25 €**

VINS BLANCS

18/20
DOMAINE DE CHEVALIER
Tout en fraîcheur et droiture, Chevalier 2014 présente le caractère long et tendu du sauvignon issu d'un terroir frais. L'allonge est impeccablement dessinée sur un fruit juteux, savoureux, sans aspérité, saillant. Il conserve le style cristallin et pur de sa naissance. Ce vin ira loin dans le temps. **84 €**

L'AVIS DE PHILIPPE MAURANGE DANS LES GRAVES

« Les rouges offrent de belles surprises »


F. Leseigneur

Ces vins nous réjouissent pour deux raisons : les très bonnes affaires sont nombreuses, avec Latour-Martillac, Carbonnieux ou encore Fieuzal qui se révéleront délicieux d'ici cinq ans et les prix restent abordables. Et puis, il y a le style des vins : les rouges demeurent friands, très digestes, sans recherche de surconcentration. Ils sont abordables jeunes et gourmands. Les blancs reflètent avec élégance un style plus naturel et moins boisé. **P. M.**

17/20
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
Il gagne en gras dans la construction de la bouche, mais demeure un peu fermé aujourd'hui. Il se dévoilera vraiment d'ici un an. Il faut donc l'attendre encore un peu. **122 €**

17/20
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
Encore sur la réserve, avec une matière qui se dévoile discrètement, le blanc 2014 se distingue aujourd'hui par la finesse de son grain en bouche et par ses arômes finement poudrés. La bouche délicate est rehaussée en finale par une fine acidité. Cet ensemble généreux et très fin doit encore s'épanouir en bouteille. **63 €**

16/20
CHÂTEAU BOUSCAUT
De très belle facture, ce blanc 2014 est finement tannique. Son boisé est parfaitement dosé. Il exprime sur des notes fumées le caractère bien particulier des blancs de château Bouscaut. **32 €**

16/20
CHÂTEAU CARBONNIEUX
Carbonnieux blanc gagne en gras et en amplitude de matière, notamment dans son milieu de bouche. Il garde son profil très abordable, mais gagne en complexité et prend de la corpulence. **28 €**

16/20
CHÂTEAU DE FIEUZAL
Encore légèrement marqué par son bois, le blanc 2014 s'affirme et s'affine également en bouteille. Il possède une belle assise. Sa matière tient très bien la route et s'impose par une longueur de premier ordre. **20 €**

16/20
CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE
Toujours un peu plus sucré par son bois, Malartic blanc est aussi plus ample en bouche avec une matière en rondeur. C'est un blanc gras, généreux et long en finale. Il présente un beau caractère, mais il manque d'un peu d'acidité pour relancer la finale. **50 €**

15/20
CHÂTEAU COUHINS-LURTON
Élaboré soigneusement, il montre le caractère d'un bon sauvignon, peu marqué par le bois et conservant de la fraîcheur. Ce blanc offre une belle allonge, plaisante, avec une amertume assez noble en finale. Il vieillira gracieusement. **26 €**

15/20
CHÂTEAU OLIVIER
Le vin conserve une belle fraîcheur, de la tension, et des notes d'agrumes au nez et en bouche. Frais, expressif, tendu en finale, c'est un blanc de plaisir, parfait pour les deux prochaines années. **30 €**

14/20
CHÂTEAU COUHINS
Beaucoup plus précis que le 2013, le blanc 2014, s'il ne possède pas une immense matière, est doté d'une bouche agréable, d'un profil friand et frais. Un vin délicat et charmant. **30 €**

SAUTERNES

Les vins confirment leur vivacité dans ce millésime digeste. On devrait pouvoir les boire sur le fruit. Certains montrent un bon potentiel d'évolution. La liqueur n'est pas des plus abondantes, mais les sauternes 2014 se présentent comme remarquablement équilibrés. Le niveau général est élevé. R. P.

20/20
CHÂTEAU COUTET
Son nez évoque la mandarine confite et les épices douces. Derrière une attaque suave, ce vin offre la force minérale du terroir et du relief. Long et large, il a de la densité et de la profondeur en bouche. **34,80 €**

20/20
CHÂTEAU DE FARGUES
Un nez raffiné au parfum floral. La bouche tonique offre toute l'énergie de son terroir. Ce vin à la matière serrée réveille les papilles avec une liqueur toujours modérée. **N. C.**

19,5/20
CHÂTEAU RAYMOND-LAFON
Son nez évoque l'orange sanguine. D'une définition et d'une pureté exemplaires, ce liquoreux complexe offre un joli fruit, stimulé par de beaux amers. Un Raymond-Lafon magistral. **N. C.**

19/20
CHÂTEAU SUDUIRAUT
Une liqueur douce lui donne une bouche qui a de l'envergure et de petites formes courbes, mais avec l'impact et la force du terroir de Suduiraut. Voici un liquoreux dense, ramassé et dynamique. **57,60 €**

18,5/20
CHÂTEAU CLIMENS
Un peu réduit et peu précis au nez. À l'inverse, la bouche révèle une liqueur modérée, mais équilibrée, qui laisse toute la place à la belle minéralité de Climens. **58,80 €**

18,5/20
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
On est surpris par la délicatesse de ce vin aérien, qui exhale une note de fruit acidulé. Il offre une liqueur douce et modérée, et une jolie finale sur le pamplemousse. **36 €**

18/20
CHÂTEAU CAILLOU
Le nez complexe de ce 2014 oscille entre agrumes et pêche blanche. La bouche est portée par une belle liqueur. Le fruit est net et précis, avec de petites rondeurs compensées par le dynamisme du terroir de Barsac. **35 €**

ÉRIC LARRAMONA (CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY)

Ses efforts ont payé avec un 2014 plein d'allant


Objectif atteint : Éric Larramona a donné naissance à un 2014 d'une grande pureté.

Depuis le rachat de Lafaurie-Peyraguey par Silvio Denz en février 2014, Éric Larramona, directeur technique du château, a été chargé de deux missions : recentrer la production sur le cœur historique de ce beau vignoble, soit 20 hectares sur 35, et améliorer la qualité du grand vin. Ces efforts n'ont pas tardé pas à porter leurs fruits, comme en atteste la dégustation du millésime 2014, qui mise plus sur la finesse que sur l'opulence. Dans cette année compliquée, le vin a conservé une pureté du fruit remarquable malgré la pourriture acide qui rôdait. **R. P.**

18/20
CHÂTEAU DOISY DAËNE
Ce vin précis offre un fruit épuré. La liqueur abonde : la richesse prend le pas sur la vivacité du terroir. **34,30 €**

18/20
CHÂTEAU GUIRAUD
La bouche est stimulée par une agréable note de pamplemousse rose. Doté d'une grande précision aromatique, malgré les tanins du fût neuf qui tendent la matière en bouche, ce cru possède une réelle distinction. **85 €**

18/20
CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY
Ce Lafaurie-Peyraguey plus confit que frais libère des notes d'agrumes, qui le rendent vif, frais et digeste, et affiche un fruit d'une pureté cristalline. **40 €**

18/20
CHÂTEAU SIGALAS-RABAUD
Son fruit pur penche vers des notes de pamplemousse rose. Le vin possède une force interne et une largeur qu'il tire de son terroir, et s'étire en longueur par de doux amers. **41 €**

17,5/20
CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY
Un nez très doux qui sent la crème pâtissière et la viennoiserie. La bouche est dotée d'un fruit épuré, charnu, avec une belle acidité. Un vin volumineux et long. **31,80 €**

16,5/20
CHÂTEAU DE RAYNE-VIGNEAU
Ce cru riche, doux et onctueux révèle une jolie finale sur une note d'abricot bien mûr. **42 €**

16,5/20
CHÂTEAU LAMOTHE GUIGNARD
Le nez très intense évoque les épices et l'orange confite. La bouche est bien équilibrée entre la vivacité du millésime et une liqueur juste à point. Un vin sans fard, plein d'énergie, voire un rien brutal, mais fort séduisant. **21 €**

16/20
CHÂTEAU MYRAT
Très jolie note d'ananas confit avec une pointe d'épices et de la pêche dans ce barsac digeste, fin et gracieux, à la finale rehaussée par une acidité presque mordante. **25,20 €**

15,5/20
CHÂTEAU DE MALLE
La bouche se montre dense et puissante. Elle accompagne une liqueur bien équilibrée, dont la puissance tellurique donne une grande assise en bouche. Il va grandir en bouteille. **31,20 €**

15,5/20
CHÂTEAU LES JUSTICES
Son équilibre bas valorise un fruit très pur à la liqueur modérée et digeste. Voici un sauternes à boire sur le fruit. Il vous réjouira par sa finale sur les agrumes. **27 €**

MILLÉSIME 2013

Il faudra les boire d'ici une dizaine d'années

Dans une année très compliquée, les vins manquent souvent de densité et de matière. Certains crus charmeront par leur gourmandise mais rares sont les grandes bouteilles de garde.

SAINT-ÉMILION

Les 2013 ont évolué de façon intéressante pendant le premier semestre 2016. Les matières sont exiguës, c'est un fait ; le millésime s'affirme par conséquent comme un excellent révélateur de terroir, que le glycérol ne vient que très peu enrober. Il apparaît aussi, après un an de bouteille, comme un révélateur de style, opposant les producteurs qui ont voulu à toute force habiller leurs vins à ceux qui ont fait confiance à ce raisin malingre, capable, tel un artiste blessé, d'exprimer sa sensibilité la plus intime. P. Ci

L'AVIS DE PIERRE CITERNE À SAINT-ÉMILION

« Misez sur les belles réussites des outsiders ! »

Après 2012, la série des millésimes tardifs et frais continue. 2013, réputé chiche et maussade, nous a surpris en bien, mais il faudra se montrer très sélectif. Les meilleurs vins se sont harmonisés et accompagneront dès maintenant un déjeuner. La réussite est nettement plus homogène en 2014 : beaucoup de très bons vins, fins et expressifs, mais peu de véritables grands. On note de belles réussites chez certains outsiders. Misez sur eux ! **P. Ci**

R. Grman

18/20
CHÂTEAU AUSONE
Une production limitée (9 000 bouteilles) mais une émotion unique dans le millésime. Sans gras, ni une forte structure, le vin peut compter sur une évidence, une assise et une intensité de saveur qui le propulsent dans la sphère des grands vins. **483 €**

17,5/20
CHÂTEAU CHEVAL BLANC
Très pur, il affiche une finesse de goût à part. Le fondu et l'esprit des motifs floraux, ferrugineux, subtilement épicés, sont dignes des grands 2012 et 2014 qui encadrent ce 2013 délicat, mais aussi persuasif. **498 €**

17/20
CHÂTEAU BELAIR-MONANGE
L'un des plus beaux vins du millésime affiche une robe diaphane, se montre intense, alerte, sans aucune maigreur : le messager de toute la distinction de son terroir. **82,20 €**

17/20
CHÂTEAU CANON
En un an, le vin a considérablement précisé sa race, au travers de pointes florales et salines saisissantes. Il conserve son élégance de texture, presque désincarnée mais sans faiblesse – un parti pris assumé. **45 €**

16,5/20
CHÂTEAU FIGEAC
Complexité florale et épicée, grande précision tannique, dynamique d'un corps à la fois gracieux et velouté : le milieu de bouche est un peu juste mais le vin confirme en bouteille la qualité des échantillons goûtés en cours d'élevage. **66 €**

16,5/20
CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE
Ce rouge dégage une impression de sérénité, une finesse de saveur éblouissante, mise en valeur par un élevage très discret. La chair est délicate mais présente, détaillée, rémanente. **41 €**

16/20
CHÂTEAU BEAU-SÉJOUR-BÉCOT
Si son profil aromatique et sa structure sont très classiques, distingués, "calcaires", le petit supplément de maturité de ce Beau-Séjour-Bécot 2013 amène une pointe de douceur (accentuée par les 30 % de vinification en barriques), laquelle amplifie et prolonge l'expression. **45 €**



D. R.

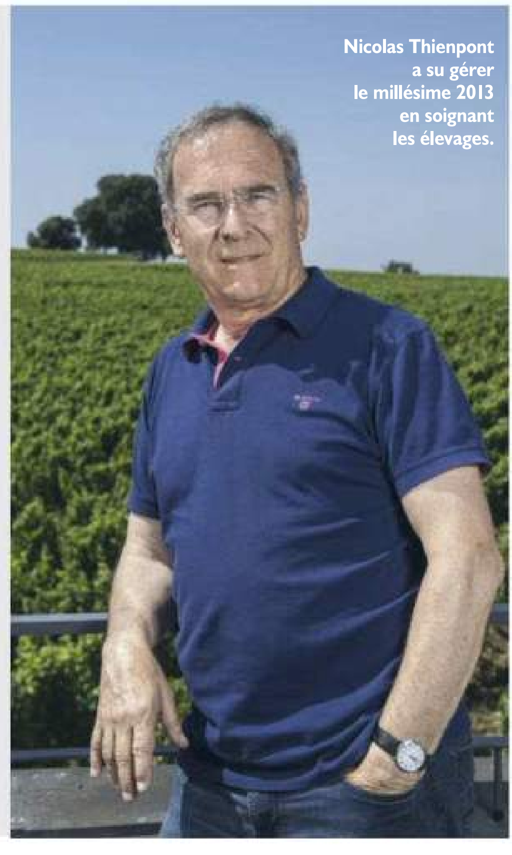
CHÂTEAU CANON 2013. Une élégance diaphane, brillante, avec des pointes florales et salines saisissantes.

Les prix publiés dans cette dégustation sont les prix publics consommateurs TTC.


NICOLAS THIENPONT (CHÂTEAUX PAVIE-MACQUIN, LARCIS-DUCASSE…)

Sensibilité et humilité ont fait mouche !

Les châteaux saint-émilionnais dont Nicolas Thienpont assure la gestion technique ont tous réussi le test du millésime 2013. Les fruités sont intègres, harmonieux, l'expression de chaque terroir individualisée : Berliquet dans la finesse gracile, Larcis-Ducasse dans la chair et les fleurs capiteuses, Pavie-Macquin dans l'assise et la profondeur, Beauséjour HDL dans le tranchant minéral. « *Les vins étaient fragiles. Il fallait être extrêmement attentif à l'élevage* ». Cette explication de Nicolas Thienpont, aidé de son bras droit David Suire et de son conseiller Stéphane Derenoncourt, explique sans doute ce succès basé sur la sensibilité et l'humilité. **P. Ci**


Nicolas Thienpont a su gérer le millésime 2013 en soignant les élevages.

16/20
CHÂTEAU BEAUSÉJOUR HDL
Longue saveur dans une veine acidulée et ferme. La chair reste modeste dans ses mensurations mais d'une admirable pureté. **84 €**

16/20
CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE
Malgré des mensurations restreintes il affiche une plénitude de corps remarquable, une fermeté déliée. Ses saveurs particulièrement racées et ses arômes déjà éthérés sont portés par ce corps en forme d'épure. **42 €**

16/20
CHÂTEAU TROTTE VIEILLE
Une matière très fine, ciselée, délicate et réactive. La race aromatique, autour de notes "froides" de graphite, est déjà évidente et la longueur notable. **62 €**

16/20
LA MONDOTTE
Des rendements dérisoires (8 hl/ha) donnent un jus intense, vibrant, strict, d'une vigueur impavide qui surprend parmi les profils graciles et souvent timorés du millésime. **138 €**

15,5/20
CHÂTEAU ANGÉLUS
Loin de son ampleur habituelle, voici un Angélus sage, prudent, qui doit encore se mettre en place. La longueur est là, la qualité de grain également. **240 €**

15,5/20
CHÂTEAU BERLIQUET
Peu coloré, tendu, très net, mince mais doté de longs tanins fins, ce vin laisse parler son terroir calcaire. **27 €**

15,5/20
CHÂTEAU FONROQUE
Un fruit aux notes de framboise, extraordinairement attirant, un corps très souple, coulant. À boire frais, sans tarder, pour toucher du doigt une séduction insoupçonnée en 2013. **20 €**

15,5/20
LA DAME DE ONZE HEURES
Superbe dentelle de vin, affinée par un élevage qui ne submerge pas un fruit délicat. Très bourguignon ! **45 €**

15,5/20
LE DÔME
Cette matière fine et réactive s'exprime avec une étonnante élégance "ligérienne", grâce à ses 80 % de cabernet franc. **90 €**

15/20
CHÂTEAU BELLEVUE
Pur merlot au profil froid, tendu, très calcaire, épuré. Une belle réussite, un peu austère, mais très digne. **38 €**

15/20
CHÂTEAU JEAN-FAURE
L'harmonie entre l'acidité et le fruit s'est opérée au fil des mois, en bouteille ; la trame reste sans concession, mais la saveur est remarquablement pure. **33 €**

15/20
CHÂTEAU LA CLOTTE
Jus admirable de vigueur. La petite pointe fumée/grillée de l'élevage vient interrompre le déroulé du fruit. **32 €**

15/20
CHÂTEAU LAROZE
Original dans son caractère aromatique de fleurs capiteuses, entre lys et pivoine. Un très joli grain frais et sobre et un corps discret. **20 €**

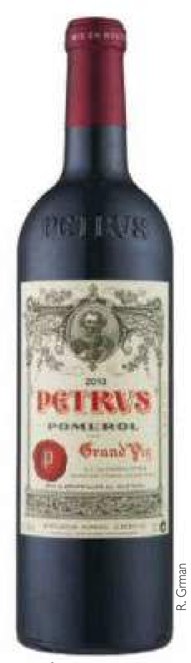
15/20
CHÂTEAU MONBOUSQUET
Une générosité de saveur surprenante dans le millésime, des arômes épicés, fumés, un fruit presque exotique : grand confort de dégustation. **40 €**

15/20
CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN
Très cohérent, remarquablement plein, il offre l'une des chairs les plus pulpeuses du millésime, tout en conservant beaucoup d'élégance. **42 €**

15/20
CHÂTEAU VALANDRAUD
Beaucoup de tension, presque de la raideur, derrière la sucrosité d'une chair intense, fournie, serrée. L'élevage est encore très présent. Le vin possède le coffre pour évoluer favorablement. **105 €**

14,5/20
CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE
Il s'est un peu étoffé en bouteille et offre déjà de jolis détails aromatiques qui se détachent d'un fruit exempt de verdeur. **49 €**

▶ Coordonnées sur http://www.larvf.com/,toutes-les-coordonnees-des-domaines-cites-dans-la-rvf-de-septembre-2016,4507942.asp



R. Grman

PÉTRUS 2013.
Dans ce millésime difficile, le vin conserve un superbe équilibre gustatif.

14,5/20
CHÂTEAU DASSAULT
Tendre et bien parfumé, issu d'un élevage et d'une extraction habiles, il présente un profil pointu. **29 €**

14,5/20
CHÂTEAU GUADET
Acidulé mais harmonieux, le vin exprime de jolies nuances terriennes et de baies rouges. **56,25 €**

14,5/20
CHÂTEAU LA SERRE
Modeste mais très harmonieux. Sa saveur de guigne est relevée d'épices et d'une touche d'écorce. **29 €**

14,5/20
CHÂTEAU LE CHATELET
Peu d'alcool, une agréable fraîcheur, des notes acidulées de griotte, un soupçon de thé fumé : un ensemble ferme et plein, bien en place. **55 €**

14,5/20
CHÂTEAU PAVIE
Regoûté lors d'une dégustation verticale, le vin apparaît tiraillée entre un fruit ouvert, tendre mais de belle épaisseur dans le contexte du millésime, et une structure un peu raide, épicée, aux tanins faisant saillie. **228 €**

14/20
CHÂTEAU BARDE-HAUT
Un vin tendre, gentiment mentholé, qui ne force pas l'allure et goûte juste dans sa recherche de sapidité. **30 €**

14/20
CHÂTEAU CARTEAU CÔTE-DAUGAY
Tendre, gracieux, le fruit évoque la groseille avec une belle franchise. **16 €**

14/20
CHÂTEAU CHAUVIN
Assez fin, léger, il exprime un fruité net et élégant. **24,50 €**

14/20
CHÂTEAU CORBIN
Un fruit charmeur, intelligemment (peu) extrait, limité en maturité dans ses tonalités d'écorce et de chlorophylle, mais doté d'une réelle pulpe. Le vin évolue bien. **25 €**

14/20
CHÂTEAU CORBIN MICHOTTE
Un peu à vif mais sans verdeur, nuancé, précis dans sa saveur, étroit sans être délavé, il affirme une vraie présence et s'est étoffé en un an. **20 €**

14/20
CHÂTEAU FLEUR CARDINALE
Subtil en robe et en arômes, pointu mais bien garni en milieu de bouche, le vin témoigne d'une bonne adaptation aux spécificités de l'année sur un terroir particulièrement tardif. **34 €**

14/20
CHÂTEAU LARMANDE
Parfumé et coulant, d'une élégance presque anémique, ce vin affiche un fruit qui revient ferme et vif en fin de bouche. **25 €**

14/20
CHÂTEAU LAROQUE
Belle franchise et corps léger dans ce vin conscient de ses limites, délié, savoureux et cohérent. **N. C.**

14/20
CHÂTEAU MAGREZ FOMBRAUGE
Concentration très honorable, légèrement raide dans sa structure, mais il possède une tension acide qui lui confère une vraie direction. **104 €**

13,5/20
CHÂTEAU LA TOUR FIGEAC
La matière tendre peine un peu à résister à l'emprise du bois. La maturité du fruit est intéressante. **26 €**

POMEROL

Depuis sa naissance, 2013 a la réputation d'être un petit millésime, en raison des conditions climatiques qui ont marqué le cycle végétatif et les vendanges. Les dégustations effectuées à différents âges tendent à confirmer cette tendance. Toutefois, des nuances demeurent et les meilleurs vins présentent un fruit intense et une structure coulante. S'ils manquent de densité et de velouté, leur charme les rendra agréables dans leurs dix premières années. A. M.

18/20
CHÂTEAU LAFLEUR
Balancé entre une expression aromatique encore assez austère et une texture moelleuse et avenante, Lafleur possède un charme unique dans ce millésime et séduit par sa définition d'une grande pureté. **450 €**

18/20
PÉTRUS
Brillant par son expression fraîche de violette et de pivoine, Pétrus affiche un profil moins ample qu'habituellement mais un superbe équilibre gustatif, avec des tanins fondus. **1 560 €**

17,5/20
CHÂTEAU L'ÉGLISE-CLINET
Dans un style réducteur, le vin libère des arômes de réglisse et de cassis. D'une densité modérée, il apparaît très cohérent, sapide, persistant et sera prêt dans quelques années. **160 €**

17/20
CHÂTEAU L'ÉVANGILE
Belle réussite pour le millésime. Ce vin moins immédiat et généreux que d'habitude possède de très jolis arômes de fruit et une structure fraîche et subtile. **138 €**

17/20
CHÂTEAU TROTANOY
Un petit déficit de volume par rapport aux standards élevés de la propriété mais son moelleux en fait un pomerol très gourmand, racé et fruité, dans un style classique. **144 €**

17/20
VIEUX CHÂTEAU CERTAN
Le style classique et mesuré de la propriété convient bien à ce millésime délicat. Ce vin vibrant, davantage bâti sur la longueur que sur l'ampleur, est très subtil. **175 €**

16/20
CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE
Sa belle précision aromatique privilégie la fraîcheur du fruit, avec une structure sérieuse mais sans dureté. Il offre déjà un plaisir certain. **32 €**

16/20
CHÂTEAU LA FLEUR PÉTRUS
Très épicé, avec des nuances mentholées et un fruit croquant, c'est un La Fleur Pétrus de bonne facture, avec une belle allonge. Déjà accessible. **138 €**

16/20
CHÂTEAU LA VIOLETTE
Un élevage présent, bien intégré, un fruit mature sans excès dans ce millésime frais, une bouche savoureuse, gourmande, harmonieuse. **180 €**

15,5/20
CHÂTEAU LA CONSEILLANTE
Bien que possédant une concentration modérée, ce 2013 est réussi. Le vin est bâti autour d'une expression fruitée simple et fraîche, assez délicate et sans sécheresse. **78 €**

15,5/20
CHÂTEAU ROUGET
Le millésime a été très bien maîtrisé à Rouget, qui livre un vin séduisant, au boisé fondu et à la trame moelleuse, typique du merlot. **39 €**

15/20
CHÂTEAU NÉNIN
Constitué d'une forte proportion de cabernet franc, Nénin brille par un fruit simple mais éclatant, avec une finale sapide. **36 €**

14,5/20
CHÂTEAU BOURGNEUF
Dans son style habituel, privilégiant la fraîcheur aromatique et la finesse de sa structure, il séduit par le soyeux de ses tanins et confirme son statut de valeur sûre à prix raisonnable. **33 €**

14/20
CLOS DU CLOCHER
Ouvert et moderne dans sa forme, il présente beaucoup de gourmandise. Le gras compense un corps assez léger. Il offre déjà du plaisir. **35 €**

MÉDOC

Dans ce millésime très compliqué, les grands crus classés font la différence. Certes, les vins sont souples et parfois un peu fluides, mais nous ne trouvons aucun mauvais goût végétal et peu de tanins durs et secs. À condition de les trouver à un bon prix et de les boire rapidement, certains crus, qui séduisent grâce à leur côté gourmand, méritent votre intérêt. O. Pls

L'AVIS D'OLIVIER POELS DANS LE MÉDOC

« Les 2013 sont presque prêts à boire, mais gardez les 2014 »

F. Leseigneur

Il est rare dans le Médoc de profiter dans leur jeunesse de vins bâtis pour la longue garde. Pourtant, les 2013 s'avèrent déjà très ouverts et leur souplesse tannique les rend gourmands, un mot rarement utilisé pour des médocs ! De nombreux crus classés, déjà très aimables, seront parfaits après trois à cinq ans de cave. Ils épouseront idéalement des viandes rôties ou des volailles. Plus structurés, plus mûrs aussi, les 2014 sont de très bonnes affaires, avec une meilleure option sur la garde. **O. Pls**

HAUT-MÉDOC

15,5/20
CHÂTEAU BELGRAVE
Un nez ouvert sur des notes fruitées agréables. La bouche est encore un peu ferme, mais bien construite et équilibrée. Jolie allonge fine. **22 €**

15,5/20
CHÂTEAU DE CAMENSAC
Nous saluons sa réussite dans un esprit tendre, souple, toujours séduisant. Ses notes de petits fruits rouges sont très agréables et digestes. Un vin épuré, mais savoureux. **19,50 €**

15/20
CHÂTEAU CANTEMERLE
Un vin toujours aussi séduisant et gourmand, avec un côté très immédiat, rond et délié en bouche. En demi-puissance, on pourra le boire sur le charme de sa jeunesse. **24 €**

15/20
CHÂTEAU LA LAGUNE
Issu à 100 % de cabernet-sauvignon, ce 2013 est totalement atypique parmi les vins du domaine. Il ne manque ni de race ni de droiture. Légèrement austère en finale, il devrait bien évoluer. **30 €**

15/20
CHÂTEAU LA TOUR CARNET
S'appuyant sur une proportion importante de merlot, il offre une bouche très ample et chaleureuse. Ce vin opulent possède un charme indéniable. **20 €**

MARGAUX

17/20
CHÂTEAU MARGAUX
Totalement atypique, composé à 94 % de cabernet-sauvignon, 5 % de cabernet franc et 1 % de petit verdot, il livre une bouche d'une pureté et d'une tension superbes, à l'aspect épuré, presque dépouillé. Très persistant, il s'étoffera avec le temps. **358 €**

16,5/20
CHÂTEAU PALMER
Les merlots lui apportent du velouté et de la suavité. Un vin assez classique, au cœur de bouche dense, aux tanins de velours. **71 €**

16,5/20
CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA
Le soyeux de texture du vin est bien préservé, avec une bouche au grain très fin, mais à la persistance impressionnante. Une fois encore, Rauzan-Ségla s'impose comme un des vins les plus denses et raffinés de l'appellation. **46 €**

16/20
CHÂTEAU BRANE-CANTENAC
Une très belle tenue et une bouche ample. Servi par un fruité pur, juteux, et des tanins fins, ce vin exprime une jolie vision margalaise. **36 €**

16/20
CHÂTEAU BOYD-CANTENAC
Avec ses notes fumées et torréfiées, il ne se départit pas totalement de son boisé. Un vin équilibré, avec un fruit aux notes intenses. À garder deux ou trois ans. **38,50 €**

16/20
CHÂTEAU DAUZAC
Dauzac est en forme et ce 2013 en témoigne : très belle énergie, du volume, de la tenue. Très persistant, et doucement acidulé en finale. **27,50 €**

15,5/20
CHÂTEAU CANTENAC-BROWN
Il conserve son joli peps et sa trame acidulée. Un vin de jolie constitution, harmonieux et gourmand en finale. Tout en équilibre. **33 €**

15,5/20
CHÂTEAU GISCOURS
Dominé par le cabernet-sauvignon, avec une touche de petit verdot, il joue une partition très élégante. Un vin raffiné qu'un an supplémentaire de bouteille a délicatement patiné. **34 €**

15,5/20
CHÂTEAU D'ISSAN
Il cultive son style souple et abordable, avec une belle intensité aromatique et des saveurs fruitées douces. Un séducteur tendre et raffiné. **38 €**

15,5/20
CHÂTEAU MARQUIS D'ALESME
Le vin affiche une densité très intéressante, du raffinement. Il s'étoffe et gagne en profondeur au fil des dégustations. Une réussite pour l'équipe, un nouveau départ pour le cru. **26,50 €**

15,5/20
CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY
Il se met en place et se déguste bien mieux qu'après la mise. La bouche est dense, portée par un fruit fin aux notes de groseille. On retrouve les tanins caressants perçus en primeur, même si le bois ne s'est pas encore totalement fondu. **38 €**

15,5/20
CHÂTEAU MARQUIS DE TERME
Ce vin d'abord gourmand, généreux en bouche offre un fruité mûr et de l'intensité. Il demeure sphérique et gras. **30 €**

15,5/20
CHÂTEAU DU TERTRE
Le vin se resserre légèrement mais garde une très belle fraîcheur. Tendu et raffiné, il s'allonge finement. Un Tertre tout en élégance. **25 €**

15/20
CHÂTEAU LASCOMBES
Le nez exprime des notes boisées et de fruits noirs. On retrouve ce duo aromatique en bouche, avec une présence de l'élevage qui semble, à ce stade, prendre le pas. Il faut espérer que le fruit saura le dominer. **50 €**

15/20
CHÂTEAU POUGET
Sa trame est fine. Sa bouche déliée et souple lui confère un côté digeste et agréable. **38 €**

15/20
CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE
Si le vin a gagné, avec le millésime 2013, en définition et en précision de fruit, il évolue dans un registre très tendre et délicat. On pourra donc le boire rapidement sur la dentelle de ses tanins. **29 €**

15/20
CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES
Tendu et fin, il séduit par sa belle délicatesse et son côté épuré. Désormais ouvert, il se déguste de mieux en mieux. Un margaux délicat à défaut d'être plein. **32,50 €**

14,5/20
CHÂTEAU DESMIRAIL
Très tendre, avec une bouche un peu fluide, mais agréable et des tanins très policés, on le boira sur sa jeunesse et son fruité. **27 €**

14,5/20
CHÂTEAU FERRIÈRE
L'élégance absolue se mue ici en fluidité. Infusé, discret, il manque de charnu en milieu de bouche. Digeste et frais, il faut le boire. **28 €**

SAINT-JULIEN

18/20
CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES
Comment ne pas être impressionné par la constitution et la profondeur de ce 2013 qui défie le millésime ? Avec ses arômes de cassis et de fruits rouges, il explose au nez. La bouche est à la fois profonde et diablement veloutée. Superbe ! **109 €**

17/20
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU
Nous avons toujours aimé son corps longiligne. Il déploie de fines notes de fruits acidulés, avec une qualité de tanins qui force le respect. Admirable longueur et finale souple. **93,50 €**

17/20
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ
Une des belles réussites du millésime. Avec sa bouche riche, pleine et enrobée, il livre une belle intensité de saveurs fruitées. La structure tannique bien mûre laisse augurer d'une superbe évolution. Bravo ! **53,50 €**

16,5/20
CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON
Fidèle au style du cru, le 2013 est gourmand, avec des tanins fins et soyeux, une finale un peu acidulée. Une réussite pour le millésime. Il est actuellement délicieux. **59 €**



D.R.

CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU 2013. Séveux et équilibré, il témoigne de la force du cru.

16/20
CHÂTEAU BEYCHEVELLE
C'est une belle surprise : ce vin s'épaissit en évoluant. Issu d'une sélection drastique, il est fort agréablement fruité et charnu. **53,50 €**

16/20
CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU
Le vin possède de la sève et de la mâche. Solidement construit, bien équilibré, il témoigne de la forme de Branaire, qui livre un vin sérieux dans ce millésime très compliqué. **35 €**

16/20
CHÂTEAU GRUAUD LAROSE
Signe de la bonne santé du domaine, le 2013 est joliment bâti, avec un fruit juteux et plein pour le millésime. **53 €**

15,5/20
CHÂTEAU TALBOT
Il se montre très séduisant, avec une bouche enveloppée et un joli volume. D'intensité moyenne, il possède un indéniable charme dont on peut profiter dès maintenant. **37,10 €**

15/20
CHÂTEAU LANGOA BARTON
Le boisé ne s'est pas totalement effacé et souligne encore le nez, mais sans le dominer. Avec son corps souple et sa bouche déliée, ce Langoa Barton ouvert et avenant est déjà prêt à boire. **39,50 €**

14,5/20
CHÂTEAU LAGRANGE
Le château a élaboré un 2013 très fin, mais un peu fluide en milieu de bouche. Il a pour lui un côté très digeste et facile d'approche. Il termine sur des tanins très soyeux. Un Lagrange aérien que l'on aurait aimé un peu plus dense. **32 €**

Les prix publiés dans cette dégustation sont les prix publics consommateurs TTC.

PAUILLAC

17/20
CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD
98 % cabernet-sauvignon, Lafite 2013 s'étoffe et acquiert un très beau raffinement. La bouche est racée, droite, persistante et termine sur des tanins nobles. Il gagne en noblesse ce qu'il perd en épaisseur. **396 €**

17/20
CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD
Ce 2013 impose son ampleur de bouche et les notes fumées si caractéristiques du terroir. Une très belle réussite pour le millésime, avec une finale marquée par une sapidité gourmande remarquable. La bouche affiche un magnifique gras. **300 €**

17/20
CHÂTEAU PICHON-LONGUEVILLE BARON
Il impose sa race et sa profondeur dans ce millésime compliqué. Sa trame admirable et sa densité placent ce vin au sommet. **82 €**

17/20
CHÂTEAU PONTET-CANET
« Un vin d'esprit bourguignon », écrivions-nous au moment de la dégustation primeur. Son évolution le confirme, avec des notes florales et une matière délicate et infusée. Gracile et aérien. **81 €**

16,5/20
CHÂTEAU BATAILLEY
Avec son fruité expressif et sa texture fine, il s'impose dans le millésime comme un sérieux outsider. Sa classe est évidente et sa longueur impressionne. Un vin à suivre de près. **43 €**

16,5/20
CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE
Nous avions déjà salué l'opulence et la densité de ce vin. Il est très en place, la bouche est conduite par un fruit de grand éclat et la finale se montre parfaitement équilibrée. **36 €**

16,5/20
CHÂTEAU LYNCH-BAGES
Tout à fait dans l'esprit Lynch-Bages, son soyeux et son velouté en bouche le rendent très séduisant. Difficile de résister à sa belle expression fruitée et à sa finale doucement crémeuse. **60 €**

16/20
CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY
Fidèle au style du cru, il est précis, avec une bouche droite aux tanins fins et racés. Un ensemble gourmand et savoureux qui séduit déjà. **29 €**

15,5/20
CHÂTEAU CLERC MILON
Il évolue assez bien en bouteille et s'est étoffé, avec une bouche au profil crémeux et bien enrobée. Ses notes de framboises fraîches sont gourmandes. Il présente une finale éclatante. **42,50 €**

15/20
CHÂTEAU CROIZET-BAGES
Ce vin joliment constitué, à la bouche élégante, présente un fond intéressant. En demi-puissance. **35,76 €**

15/20
CHÂTEAU D'ARMAILHAC
Un vin au profil tendu, à la bouche acidulée et aux tanins discrets. Ce 2013 possède une jolie persistance. **32 €**

15/20
CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL
Toujours tendre et fin, il a pour lui une jolie élégance tannique et une finale soyeuse. On peut le boire dès maintenant. **27 €**

15/20
CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS
L'élevage lui a apporté de la densité et du volume. Il ne manque pas de charme et affiche un fruit net. **31 €**

15/20
CHÂTEAU PÉDESCLAUX
Pédesclaux est à nouveau dans la course : le vin est bien constitué, dense et ferme. Il offre une jolie longueur et surtout de l'éclat. **24 €**

14,5/20
CHÂTEAU DUHART-MILON ROTHSCHILD
Le 2013 est vraiment souple et délié. Il doit être bu rapidement. **65 €**

14,5/20
CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE
Il témoigne des progrès de la propriété. Bien constitué, dense, il est

LAURENT FORTIN (CHÂTEAU DAUZAC)

Il boxe désormais dans la catégorie supérieure

Dauzac est certainement l'un des crus de Margaux qui a le plus progressé ces dernières années. Laurent Fortin, son directeur, affiche de grandes ambitions et son actionnaire met à sa disposition les moyens nécessaires. Un travail très soigné à la vigne, avec une approche biologique, des sélections drastiques et l'arrivée d'un outil de vinification moderne et adapté ont permis d'élaborer des 2014, et surtout des 2013 de très belle facture. 2013 marque sans doute un passage dans une autre catégorie pour ce cru jusqu'ici discret, dont les prix ne se sont pas encore envolés. Il est grand temps d'en mettre en cave. **O. Pls**


Laurent Fortin a pris les rênes du domaine en 2013.

▶ Coordonnées sur http://www.larvf.com/,toutes-les-coordonnees-des-domaines-cites-dans-la-rvf-de-septembre-2016,4507942.asp

encore un peu ferme en finale. Il faudra le garder quelques années. **30 €**

SAINT-ESTÈPHE

17,5/20
CHÂTEAU CALON-SÉGUR
Calon signe en 2013 un vin d'un raffinement ultime. S'il n'impose pas sa puissance, il affiche, en revanche, sa classe et sa race, avec des tanins d'une suavité incroyable. Un esprit bourguignon souffle sur ce vin à la texture de soie. **55 €**

17/20
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL
Nous sommes toujours impressionnés par la race de ce vin, dégusté à plusieurs reprises et qui affiche toujours un caractère à la fois séduisant et velouté. Un Cos de très belle facture dans le contexte du millésime 2013. **110,50 €**

17/20
CHÂTEAU MONTROSE
Massif et très carré, Montrose 2013 se referme, mais offre de belles perspectives d'évolution. L'énergie et la densité sont là, sans dureté. C'est l'un des vins les plus difficiles d'approche du millésime... pour l'instant. **78 €**

15/20
CHÂTEAU COS LABORY
Ce 2013 poursuit son évolution dans un style joliment défini, mais très tendre et souple en bouche. On boira ce vin en demi-puissance sur son fruit. **24,50 €**

15/20
CHÂTEAU LAFON-ROCHET
Il séduit par la droiture et la belle distinction d'une bouche solidement construite. Dense pour le millésime, Lafon-Rochet 2013 ne manque pas de raffinement, même si la finale durcit légèrement. **29 €**

PESSAC-LÉOGNAN

Des propriétaires disent de 2013 que c'était un millésime plus compliqué encore que 1992 ! Imaginez donc les conditions terribles dans lesquelles ces vins sont nés : les pluies de septembre ont contraint les producteurs à hâter le début des vendanges, ils ont ainsi récolté des raisins qui n'avaient pas atteint leur pleine maturité et conservaient un haut niveau d'acidité. Les rouges manquent donc de fond, de structure et ne sont pas très concentrés. Ils n'ont pas de goûts végétaux pour l'instant, mais restons réalistes : il faudra les boire avant leur dixième anniversaire, en dehors de rares exceptions comme Haut-Brion, Chevalier ou Smith. 2013 est un bon millésime pour les blancs : la vendange plus saine et tardive (début de récolte vers le 17 septembre) et les rendements confortables donnent des vins frais, au profil aérien. P. M.

VINS ROUGES

17/20
CHÂTEAU HAUT BAILLY
Puissant, avec une tannicité marquée en bouche, ce vin de grande structure est un modèle de réussite pour 2013. Il se distingue par sa race, sa tenue, sa corpulence supérieure et une allonge tramée. **55 €**

17/20
CHÂTEAU HAUT-BRION
Avec un élevage légèrement plus court que d'habitude (deux mois de moins), le milieu de bouche maintient de la concentration avec une matière expressive. Le profil fumé et lardé de Haut-Brion est au rendez-vous, avec en finale un esprit plus croquant que d'habitude. Son profil séducteur en fait la bonne surprise de la dégustation. **290 €**

16,5/20
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
Superbe moelleux en attaque de bouche et matière remarquablement fruitée, d'une grande fraîcheur en finale. Les tanins sont lissés par un élevage de qualité, parfaitement dosé. Il dévoile en finale une déclinaison aromatique épicée et fruitée. Le millésime sert son caractère frais. **110 €**

16,5/20
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
La bouche allie une maturité poussée du fruit à un élevage légèrement toasté qui lui confère une forme de séduction très plaisante. Elle est franche, expressive, avec de la constitution, des tanins et de la mâche en finale. Le vin se distingue par un supplément de chair. **52 €**

16,5/20
DOMAINE DE CHEVALIER
Ce 2013, certainement l'un des plus colorés de ce millésime dans les graves, affiche une couleur dense. La matière possède du charnu, un cœur de bouche bien rempli et des tanins structurants l'ensemble. L'allonge mêle la finesse de l'élevage et l'expression d'un fruit à juste maturité. Un vin très réussi, élégant et fin. **45 €**

16/20
CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION
Avec seulement 33 % de grand vin (65 % merlot), c'est un vin encore rugueux en attaque avec une matière expressive, plus ouverte et épanouie en bouche qu'au nez. Toutefois, les tanins sont anguleux en finale, et la bouche se montre un peu dure en raison d'un manque de concentration. Sans caractère végétal, La Mission 2013 s'exprime mieux après un bon quart d'heure d'ouverture. **175 €**

16/20
CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE
Un vin très complet, bien charnu et long, à l'expression ample en finale. Il exprime parfaitement le terroir de graves du cru, avec une belle intensité aromatique, l'une des plus originales par son caractère mûr. **35 €**

15/20
CHÂTEAU DE FIEUZAL
Sa matière marquée par la rondeur le distingue. On aime le profil enrobé et assez gras de la finale qui compense le déficit de chair du millésime. Déjà ouvert, séducteur et rondelet. **27,50 €**

15/20
CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC
Avec un fruit assez croquant, une matière de belle fraîcheur et une expression très classique des tanins, ce 2013 présente une bouche délicate, fine, sans excès, d'un équilibre digeste. Agréable à boire dans les cinq ans. **24 €**



R. Gіrman

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE 2013. Son intensité aromatique est l'une des plus originales de l'appellation.

14,5/20
CHÂTEAU CABONNIEUX
Sans être très long, Carbonnieux rouge 2013 offre du plaisir, dans un style tendre et très rafraîchissant. Idéal à déguster d'ici 2020. **25 €**

14,5/20
CHÂTEAU OLIVIER
Dans un style délicat avec une bonne franchise de fruit, l'extraction est restée délicate, sans excès de tanins, respectant le profil léger du millésime. On trouve le plaisir du fruit, la fraîcheur et la souplesse de l'année. Il faudra le boire jeune. **26 €**

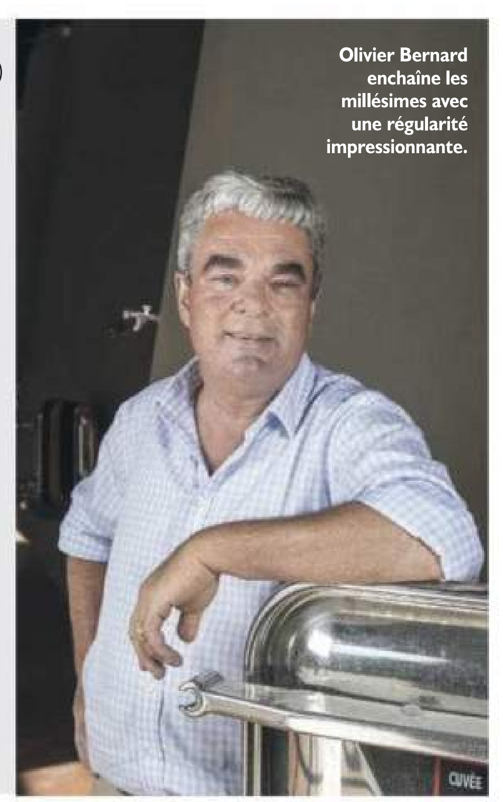
14/20
CHÂTEAU COUHINS-LURTON
Bouche ronde, de bonne tenue, avec des tanins moelleux. L'ensemble ne possède pas une très grande longueur, mais se montre flatteur avec la marque d'un boisé élégant en finale. À boire sur cinq ans. **25 €**

13/20
CHÂTEAU COUHINS
Très léger, il affiche une matière fluide, un peu diluée. Ce rouge manque de chair, de volume en bouche et finit court. **22,50 €**

OLIVIER BERNARD (DOMAINE DE CHEVALIER)

Ses vins blancs font la différence

Diable, que les vins de Chevalier sont bons en ce moment ! Les derniers millésimes font preuve d'une maîtrise très soignée des vinifications et des élevages. Toujours structurés, les rouges présentent des extractions tanniques plus aimables et se livrent plus rapidement. On profite ainsi pleinement de la fraîcheur et du fruit suprême de leur jeunesse. Les blancs ne présentent aucune signature de bois : ils sont cristallins et purs et leur profil tendu fait la différence avec beaucoup d'autres blancs de l'appellation encore trop appuyés par le goût de la barrique. **P. M.**



Olivier Bernard enchaîne les millésimes avec une régularité impressionnante.

VINS BLANCS

18/20
CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
Une splendide matière dans ce 2013. Il s'affirme parmi les plus grandes réussites des crus classés. Pureté, maturité, élevage juste et précis, immense longueur : il redonne de la noblesse aux blancs secs de Bordeaux ! **83 €**

17/20
DOMAINE DE CHEVALIER
Le blanc 2013 commence à prendre des goûts de pierre à fusil évoquant presque un chablis. Une très belle noblesse en bouche, une matière raffinée, tendue avec une fine acidité en finale, dans le plus pur style Chevalier. **16,50 €**

16,5/20
CHÂTEAU HAUT-BRION
Un Haut-Brion blanc au doré plus marqué que sur La Mission. Il se distingue par davantage d'intensité et de goût en bouche. Sa matière enrobée présente la trame d'un sauvignon bien mûr. Généreux, opulent et long, on apprécie sa déclinaison grillée en finale. **655,35 €**

16,5/20
CHÂTEAU PAPE CLÉMENT
Le blanc 2013 est tout en richesse. Son profil exotique généreux, marque de fabrique du cru avec une petite part de muscadelle, fait la différence entre tous les autres blancs des crus classés. Des notes de pêche de vigne, d'abricot frais et une touche poivrée garnissent la bouche d'arômes. Du style et surtout déjà très accessible. Il faut commencer à le boire. **190,70 €**

16/20
CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION
Belle attaque avec un vin plein, assez riche, de bon volume de bouche. On retrouve des similitudes gustatives avec La Clarté Haut-Brion : le sauvignon trace la fin de bouche. Ce vin généreux, ample et expressif commence à s'ouvrir, à se livrer. **648 €**

16/20
CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC
Beaucoup de plaisir dans ce blanc 2013 très bien élaboré, équilibré, fin et élégant, qui possède du fond, du gras et de l'ampleur en finale. Belle longueur, droite, sur du minéral avec une touche de raifort. **28 €**

16/20
CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE
Des notes d'épices douces et de poivre blanc amènent une bouche qui révèle une matière opulente, construite sur la richesse et la longueur. Sa rondeur lui confère charme et présence en bouche. **50 €**

15/20
CHÂTEAU CARBONNIEUX
Très classique, friand avec une trame du sauvignon bien présente et une belle tension en finale, il affiche un joli style, très plaisant aujourd'hui, qui évoluera bien sur cinq ans. **28 €**

15/20
CHÂTEAU COUHINS-LURTON
Joli gras, générosité aromatique. Des notes de citron confit en bouche amènent une finale expressive et même un peu complexe. Voici une belle bouteille que l'on prend plaisir à boire. **25,75 €**

14/20
CHÂTEAU DE FIEUZAL
La couleur du blanc 2013 est d'un doré plus soutenu et les arômes affichent une certaine évolution vers

les fleurs séchées et les fruits secs. On retrouve cette expression aromatique dans une bouche moelleuse, un peu sucrée. À boire rapidement. **38 €**

12/20
CHÂTEAU COUHINS
Nous sommes déçus par ce blanc 2013 qui dévie vers une forte réduction et affiche de l'amertume en finale. Si vous en avez déjà en cave, nous vous conseillons de l'attendre encore un peu. **27,50 €**

SAUTERNES

Après un hiver et un printemps contrastés, la chaleur de l'été a permis de débuter la vendange dès le 15 septembre. Les tries successives ont permis d'obtenir de belles concentrations. Si l'acidité est encore présente à ce stade, les sauternes 2013 sont souvent caractérisés par leur douceur. R. P.

L'AVIS DE ROBERTO PETRONIO À SAUTERNES

« Le niveau monte avec des 2014 réussis et des 2013 vifs »

Les 2014 tiennent toutes leurs promesses et pourraient vous surprendre par leur dynamisme et leur élégance. Ils sont portés par une magnifique acidité, un fruit net et pur. On pourra les savourer jeunes ou les laisser vieillir en cave. Les vins du millésime 2013 commencent à prendre de petites rondeurs mais conservent une belle vivacité. À Sauternes, le niveau monte. Nous regrettons que château d'Yquem ne se soit pas plié au jeu de la dégustation comparative et n'ait pas présenté de 2014. Le 2013 est un vin exemplaire, mais la comparaison avec le 2014 l'aurait peut-être rendu meilleur encore. **R. P.**

F. Leseigneur

19/20
CHÂTEAU D'YQUEM
Le nez finement poudré prend des notes de vanille, de pêche, de fruit confit. À l'inverse, la bouche est sereine, voire un rien trop sage. Ce vin affiche une liqueur élevée, mais le pourcentage plus élevé de sauvignon que de coutume vient rafraîchir sa générosité. **350 €**

18,5/20
CHÂTEAU DE FARGUES
Ce splendide cru combine puissance et raffinement, longueur et intensité. Il offre de l'allonge et présente un équilibre sublime entre la liqueur et la force du terroir. **18,50 €**

18/20
CHÂTEAU CLIMENS
Un nez très pur et complexe. La bouche explore de beaux amers malgré une richesse bien présente, mais le vin reste tendu, droit et élégant, avec une forte salinité. **80 €**

18/20
CHÂTEAU COUTET
Coutet 2013 montre un nez d'un raffinement supérieur avec une grande précision des arômes, un fruit net. Très typé Barsac, il est doté de cette finesse portée par une magnifique acidité, qui équilibre cette liqueur généreuse. Superbe. **50 €**

18/20
CHÂTEAU DOISY DAËNE
Très frais dans ses arômes, il offre une belle dynamique grâce à son acidité presque mordante qui accompagne une liqueur modérée mettant bien en relief la personnalité de ce terroir de Barsac. **25 €**

17,5/20
CHÂTEAU GUIRAUD
On y trouve la belle sensation d'une liqueur modérée, mais d'un raisin à pleine maturité qui développe une magnifique palette aromatique. Il est long, avec une belle ampleur de milieu de bouche. **38 €**

17,5/20
CHÂTEAU LA TOUR BLANCHE
Un nez délicat et une belle sensation acidulée. Une agréable dynamique malgré la liqueur. Le vin évolue sur une note de mandarine. Il est fin et long, et relâche une petite note de pierre à fusil. **41 €**

17,5/20
CHÂTEAU SIGALAS RABAUD
Très joli nez sur l'orange et la mandarine confite. La bouche offre toute l'onctuosité du terroir de Sigalas-Rabaud. Un vin élégant au fruit pur, profond et équilibré. **38 €**

17,5/20
CHÂTEAU SUDUIRAUT
Un nez fortement épicé qui accompagne la force du terroir de Suduiraut. À l'air, le vin s'affirme par une salinité jouissive, avec toujours une belle liqueur dotée d'un fruit d'une grande pureté. **56 €**

17/20
CHÂTEAU RIEUSSEC
Un vin suave, mais qui présente une puissance tout à fait remarquable. Il y a une magnifique élégance dans ce Rieussec 2013, dont les amers viennent renforcer la complexité. **25 €**

16,5/20
CHÂTEAU CAILLOU
Ce barsac tout en muscles offre à la fois une sensation de douceur et de liqueur modérée malgré son volume. Voici un vin salin, presque tannique. **22 €**

16,5/20
CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES
Doisy-Védrines 2013 est un barsac qui sent le fruit exotique, mais aussi la pêche de vigne. Une bouche plus fine et épurée sur l'attaque, même si la finale est agrémentée d'une magnifique touche d'agrumes confits. **26,50 €**

16/20
CHÂTEAU CLOS HAUT-PEYRAGUEY
Clos Haut-Peyraguey 2013 présente un nez riche et une bouche sphérique un peu excessive. La liqueur abondante tapisse le palais et nous fait perdre les nuances de ce beau terroir. **38 €**

16/20
CHÂTEAU MYRAT
Sur une belle note d'agrumes confits, ce cru offre une bouche dont le caractère et la vivacité signent la typicité, fraîche et acidulée, du terroir de Barsac. **28 €**

15,5/20
CHÂTEAU DE MALLE
Dans un style viril mais peu nuancé, Malle 2013 est doté d'une belle densité de bouche qui tient le vin sur la longueur. C'est un liquoreux plus large que long, et très présent en bouche. **33 €**

Les prix publiés dans cette dégustation sont les prix publics consommateurs TTC.



Le gewurztraminer est majoritaire sur le grand cru Zinnkoepflé. Il engendre des vins d'un rare raffinement.

Photos : D. R.

GEWURZTRAMINER

Sa noblesse est indiscutable

Il offre de grandes capacités de garde et accompagne à la perfection une gastronomie raffinée. Ce cépage très aromatique produit de grands vins. En voici la preuve. Par **Caroline Furstoss** et **Romain Iltis**

Cépage boudé par les connaisseurs, le gewurztraminer garde une popularité indéniable auprès des consommateurs français et surtout étrangers. La clientèle des tables étoilées ou des bistrots se laisse facilement séduire par un verre de "gewurz" en apéritif. Mais ce cépage n'a-t-il donc pas d'autre vocation ? Pourquoi n'est-il pas considéré en France comme un grand vin de gastronomie, comme chez nos voisins européens ?

Cette dégustation nous prouve qu'une lecture des terroirs est évidente lorsque les rendements sont respectés et les maturités maîtrisées. Ainsi, les échantillons ont été dégustés par type de sol et par sucrosité croissante. Bien que les vendanges tardives et les sélections de grains nobles ne fassent pas partie de cette dégustation, on peut percevoir la pourriture noble, qui ajoute une complexité aromatique mais aussi quelques sucres résiduels. Là aussi, on note que l'acidité apportée par le terroir, notamment calcaire, permet d'équilibrer les vins, même si un profil totalement sec ne convient pas à ce cépage.

Disponibles à la vente, les millésimes présentés varient selon les domaines. 2013 se montre convaincant, alors que 2014 a été victime d'une météo propice au développement des drosophiles melanogaster et suzukii, insectes ravageurs. Cette "mouche du vinaigre" s'est attaquée aux raisins colorés, principalement le gewurztraminers, mais les vins épargnés restent de bonne qualité. Le millésime 2015 révèle pour sa part des équilibres plus lourds.

L'importance du terroir

La proportion de gewurztraminer dans le vignoble reste stable : il représente 20 % de la surface plantée en Alsace depuis un demi-siècle. Il est intéressant de noter que parmi les quatre cépages nobles autorisés en appellation Grand cru, le gewurztraminer se place en pôle position, ex-aequo avec le riesling. Ainsi, 40 % des Grands crus alsaciens sont des gewurztraminers. Le rôle du terroir a donc un impact primordial sur ce cépage aromatique, à la maturité précoce.

Ses sols de prédilection sont marno-calcaires, granitiques, argilo-sableux et volcaniques. Ces natures géologiques expriment des styles différents, dans le registre aromatique comme dans la texture de bouche. Ainsi, le caractère variétal parfois entêtant laisse place à des parfums élégants de fruits exotiques, d'épices, de fruits blancs, de torréfaction ou encore de fleurs. On trouvera sur les sols granitiques des styles plus aériens, tandis que les zones marno-calcaires dévoilent une profondeur et une persistance hors du commun.

Les 212 échantillons ont été dégustés à l'aveugle par Romain Iltis et Caroline Furstoss au Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace en avril 2016.

LIEUX-DITS

Comme un avant-goût aux grands crus, les lieux-dits recèlent de bonnes surprises. Les domaines prennent soin de produire des gewurztraminers sans aspect variétal, empreints de l'identité de leurs terroirs. On trouve de belles réussites dans les vins issus de sols argilo-calcaires (Fronholz, Rotenberg), mais aussi de granite (Holder) ou de marnes (Glintzberg). L'énergie flamboyante du calcaire rend indiscutablement service à ce cépage exubérant. Certains clos, tels ceux des Trois Chemins ou des Chartreux, montrent que le gewurztraminer, cépage noble, s'adapte à son environnement. La recherche d'une juste maturité est grandissante ; les sucres restants sont toujours mieux gérés dans cette gamme à mi-chemin entre génériques et grands crus. C. F.

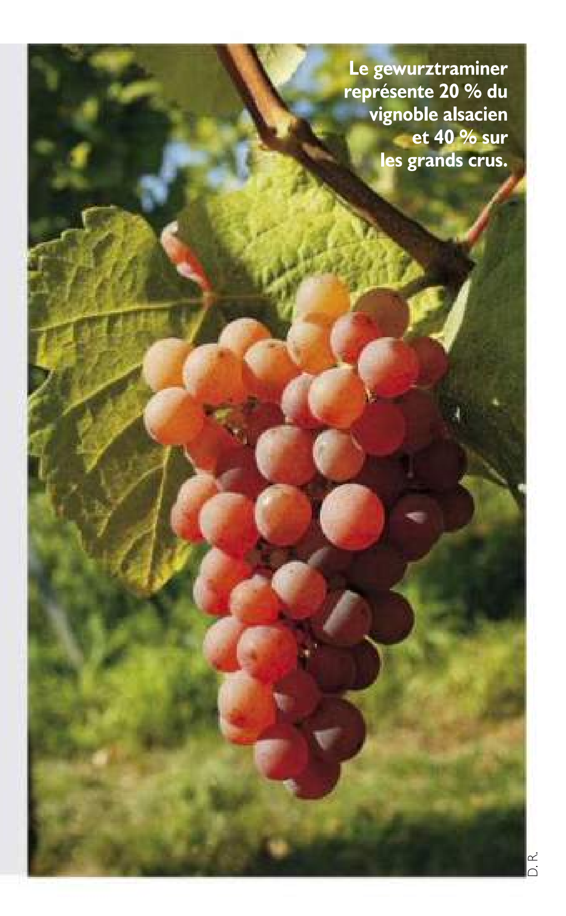


DOMAINE OSTERTAG, FRONHOLZ À L'ORIENT D'EDEN 2013. Il exhibe de belles notes de rose, litchi et épices douces.

FOCUS SUR LE CÉPAGE

Ses arômes d'épices ont fait son succès

Cépage rosé à chair blanche, le gewurztraminer est mentionné pour la première fois en l'an 1000 sous le nom de traminer dans le village de Tramin (Tyrol italien). Son plus proche cousin est le savagnin blanc du Jura. La sélection aromatique de ce cépage s'est imposée en Alsace, qui a ajouté la mention "gewurz" (épice en allemand). Si l'Alsace est sa région de prédilection (20 % du vignoble), on retrouve aujourd'hui ce cépage dans le monde entier, en sec ou en moelleux. Il séduit par ses arômes typés, coriandre, litchi, rose, ainsi que pour sa capacité à donner de grands vins de surmaturité. **R. I.**



Le gewurztraminer représente 20 % du vignoble alsacien et 40 % sur les grands crus.

D. R.

16,5/20
DOMAINE BOTT-GEYL
Clos des 3 Chemins Vieilles vignes 2013
Sensation juteuse accentuée par d'intenses notes d'orange sanguine. Une longueur dynamique et salivante sur d'envoûtantes notes de cardamome.
21,50 € // **2018-2020**
Bouteilles/an : **2 000**

16,5/20
DOMAINE GRESSER
Duttenberg Vieilles vignes 2009
Sa matière raffinée et charnue propose une large gamme aromatique. Rose, citronnelle, banane, caramel : son expression permet également une belle profondeur en finale.
20,50 € // **2016-2020**
Bouteilles/an : **2 000**

15,5/20
DOMAINE MADER
Muhlforst 2014
Le parfum de mangue est intense. Un vin ample et racé, sans lourdeur, aux amers savoureux en finale.
12 € // **2017-2020**
Bouteilles/an : **N. C.**

15,5/20
DOMAINE OSTERTAG
Fronholz À l'Orient d'Eden 2013
Dans un style frais et gras, il exhibe les notes classiques de rose, de litchi et d'épices douces (coriandre). La longueur est subtilement amère et porte la salinité.
33 € // **2016-2020**
Bouteilles/an : **4 300**

15,5/20
DOMAINE MICHEL SCHOEPFER
Altengarten 2015
Cette bouche énergique et dense, dotée d'une belle onctuosité, présente une texture crémeuse. Un registre pâtissier de safran et de fruits jaunes complète une finale digeste et saline.
12 € // **2017-2020**
Bouteilles/an : **3 000**

15,5/20
SCHOENHEITZ
Holder 2011
L'approche du vin envoûte par ses arômes de sureau et de poivre blanc. La structure, élancée et veloutée, s'étire sur une finale sapide aux saveurs d'amande douce.
16 € // **2016-2020**
Bouteilles/an : **3 300**

15/20
HARTWEG
Schloesselreben 2015
Très beau volume pour ce vin complexe et charmeur. Des effluves de bois exotique ou de vanille accentuent sa gourmandise. La longueur est tenue par des amers nobles.
10,50 € // **2019-2022**
Bouteilles/an : **3 150**

apogée vin rouge vin blanc vin liquoreux vin rosé

14,5/20
DOMAINE ROBERT KLINGENFUS
Clos des Chartreux 2015
Un vin d'esprit sec, de belle mâche, qui exprime les infusions (le tilleul) et les fruits jaunes. Sa longueur teintée d'amer noble permettra de le boire à table, sur un repas.
14,75 € // **2016-2020**
Bouteilles/an : **5 100**

14,5/20
DOMAINE EDMOND RENTZ
Rotenberg Terre Rouge 2015
Une belle complexité, sans exubérance, définit ce vin onctueux. La maturité du fruit, caractérisée par des notes de pamplemousse, se conclut par une élégante salinité.
9,70 € // **2017-2020**
Bouteilles/an : **6 000**

14,5/20
DOMAINE VINCENT SPANNAGEL
Katzenthal 2015
De belles épices et une saveur de miel se combinent avec de juteux arômes de fruits jaunes. Longueur salivante et digeste.
8 € // **2018-2021**
Bouteilles/an : **1 800**



JOSMEYER, HENGST 2011.
Ce vin ample, au caractère épicé, est destiné à la table.

DOMAINE ALBERT MANN, À WETTOLSHEIM

Ils domptent ce cépage rebelle à la perfection !



Jacky et Maurice Barthelmé proposent des "gewurz" de haute volée.

D. R.

Ce domaine est reconnu pour ses pinots noirs et ses rieslings, mais le gewurztraminer a également une place de choix pour les frères Barthelmé. Si la gamme tradition est vinifiée en sec, les grands crus peuvent endosser davantage de richesse. Selon ces vignerons, la biodynamie a renforcé l'acidité et la salinité des vins, spécialement sur le Grand cru Steingrubler, et le travail des sols permet d'équilibrer leur richesse. Ce cépage exigeant et capricieux dispose d'une grande capacité de vieillissement. Maurice et Jacky n'hésitent pas à déboucher des bouteilles d'une vingtaine d'années à table. **C. F.**

14/20
DOMAINE DUSSOURT
Fronholz Réserve Prestige 2013
Un vin demi-sec aux arômes exotiques. L'équilibre est maîtrisé : la finale ne présente aucune lourdeur.
14,50 € // **2017-2019**
Bouteilles/an : **2 000**

14/20
DOMAINE CHARLES FREY
Clos Saint Sébastien 2013
Des notes florales et épicées complètent un caractère d'agrumes. Sa longueur digeste le destine à la table.
15 € // **2016-2018**
Bouteilles/an : **2 200**

13/20
DOMAINE ROLAND SCHMITT
Glintzberg-405 2015
Ce vin dense à la structure puissante et généreuse est dominé par le poivre blanc et la girofle. La longueur s'épanouit ensuite avec davantage d'élégance. Pour les plats exotiques.
12 € // **2016-2020**
Bouteilles/an : **5 000**

GRANDS CRUS

Pour certains, il est difficile de concevoir un autre cépage que le riesling sur le granite. Il est vrai que cette variété y trouve un terrain de jeu idéal, mais le gewurztraminer prouve ici qu'il n'est pas sans intérêt. La structure du vin ne sera tout simplement pas la même que sur des terrains sédimentaires ou plus lourds. L'expression aromatique diverge selon les sols, à condition de respecter les rendements et d'être à l'écoute de ce cépage capricieux. Ainsi, l'aspect variétal laisse place à la subtilité et l'on découvre des familles d'agrumes frais, des épices intenses ou encore des notes persistantes de torréfaction. Nous avons été agréablement surpris par l'harmonie juste des vins, qui sont moins riches, sans être trop secs : ce cépage semble avoir pris le chemin de l'équilibre. C. F.

18/20
DOMAINE ALBERT MANN
Steingrubler 2013
L'élégance est de mise dès les premiers instants avec de subtiles notes de pomelos et de fleur d'oranger. Un vin harmonieux et persistant. Domaine en biodynamie.
27 € // **2017-2027**
Bouteilles/an : **2 200**



DOMAINE SCHOFFIT RANGEN CLOS SAINT-THÉOBALD 2013.
Un vin riche, robuste et très complexe, aux notes fumées persistantes.

18/20
DOMAINE ZIND HUMBRECHT
Rangen de Thann
Clos Saint Urbain 2013
Élancé et délicat, sa structure millimétrée possède un équilibre rare. Des notes de brioche enrobent des épices à pâtisserie qui s'intensifieront avec la garde. Pour les audaces gastronomiques.
100 € // 2020-2025
Bouteilles/an : **2 000**

17,5/20
DOMAINE ALBERT MANN
Furstentum Vieilles vignes 2013
Un registre de fleurs blanches porte ce vin délicat et charnu, très gastronomique. La longueur montre beaucoup de finesse et de raffinement.
28 € // 2017-2022
Bouteilles/an : **3 000**

17,5/20
DOMAINE SCHOFFIT
Rangen Clos Saint-Théobald 2013
Marqué par son terroir, les notes fumées persistent, avec un registre pâtissier. On décèle une immense complexité dans ce vin riche et robuste à la finale saline. La sucrosité est totalement intégrée dans la structure minérale.
32 € // 2017-2023
Bouteilles/an : **3 000**

17,5/20
JOSMEYER
Hengst 2011
Floral au premier abord, le vin prend un caractère épicé et la bouche est marquée par la cardamome. Un vin ample, parfait pour la table.
30,60 € // 2017-2023
Bouteilles/an : **3 000**

17/20
DOMAINE BOTT-GEYL
Sonnenglanz 2010
Intense, son registre olfactif complexe marie exotisme, fumé et agrume confit. Il faut marier ce moelleux avec un fromage affiné. En biodynamie.
24 € // 2017-2020
Bouteilles/an : **5 400**

17/20
DOMAINE ÉTIENNE LOEW
Altenberg de Bergbieten 2013
Mangue et zeste d'agrume confit au nez, avec une touche fumée apportée par le gypse présent sur ce terroir. La finale saline est marquée par de beaux amers. En biodynamie.
18,60 € // 2017-2025
Bouteilles/an : **1 100**

16/20
DOMAINE PAUL BUECHER
Hengst 2013
Les agrumes confits et une touche exotique s'emparent du nez. La bouche est large, ample, avec une note torréfiée. En viticulture biologique.
15,20 € 2017-2023
Bouteilles/an : **2 000**

16/20
DOMAINES SCHLUMBERGER
Kitterlé 2010
Une sensation de pureté se dégage de ce vin aux notes fumées et torréfiées à l'allonge saline et raffinée.
21,95 € // 2016-2020
Bouteilles/an : **6 000**

16/20
DOMAINE CHARLES SPARR
Mambourg 2014
Il exhale le miel de fleurs et les fruits jaunes. Ce vin ample affiche une texture enrobante et une finale sapide.
17,80 € 2017-2025
Bouteilles/an : **4 043**

LE GEWURZTRAMINER À TABLE

La cuisine asiatique le sublime

Le gewurztraminer autorise de belles audaces gastronomiques à condition de tenir compte de sa sucrosité et de son amertume naturelle. Sec ou d'esprit sec (moins de 15 g de sucre résiduel), il accompagne à merveille les préparations à base de poisson cru, comme le carpaccio ou le tartare. Sa saveur musquée et ses touches poivrées élèvent les saveurs des poissons. La cuisine asiatique le sublime : sa puissance permet de mieux gérer la fameuse saveur *umami* (littéralement "goût délicieux") et les aromates de cette gastronomie. Lorsque le vin est plus riche, les desserts à base de fruits sont à la fête. Les fruits jaunes, blancs ou exotiques se combinent parfaitement avec sa douceur. Ne le servez pas trop frais. **R. I.**



Sec, le gewurztraminer se marie à merveille avec un tartare de poisson.

Sucré Salé

▶ Coordonnées des producteurs sur www.larvf.com



GUSTAVE LORENTZ, ALTENBERG DE BERGHEIM 2010.
Ses arômes évoquent la truffe.

16/20
DOMAINE STIRN
Brand 2014
Un équilibre sec tendre pour ce vin d'une rare pureté. Gingembre, citronnelle, bois de romarin... les arômes se succèdent avec finesse dans une longueur cristalline.
12,90 € 2017-2021
Bouteilles/an : **1 800**

15,5/20
CAVE DU ROI DAGOBERT
Altenberg de Bergbieten 2013
Une bouche énergique dans un registre exotique. Une amertume noble donne de la longueur à ce vin en dentelle, à la finale pleine d'éclat.
13,65 € 2016-2020
Bouteilles/an : **10 000**

15,5/20
DOMAINE FRÉDÉRIC MOCHEL
Altenberg de Bergbieten 2010
Il émane de ce vin une énergie vive, avec une maturité de fruit impeccable. Les notes fumées et la touche de coriandre apportent de la complexité. Sa fraîcheur en finale est exemplaire.
15,80 € 2017-2021
Bouteilles/an : **5 000**

15,5/20
GUSTAVE LORENTZ
Altenberg de Bergheim 2010
Le nez rappelle la truffe et la mirabelle. La bouche est fraîche et équilibrée, dans un style raffiné. Belle structure acide en finale.
23,45 € 2016-2021
Bouteilles/an : **8 000**

15/20
DOMAINE JEAN BECKER
Schoenenbourg 2014
Très floral, avec des notes de poivre, on ressent une sucrosité en milieu de bouche que le temps arrivera à dompter. Un vin moelleux à la finale acidulée.
16,85 € // 2017-2020
Bouteilles/an : **N. C.**

15/20
DOMAINE ANTOINE MOLTÈS
Steinert 2014
Dans un esprit sec, les fruits jaunes se combinent à de rafraîchissantes notes de zeste d'agrumes. De beaux amers accentuent sa digestibilité.
14,80 € // 2016-2019
Bouteilles/an : **4 500**

15/20
DOMAINE AIMÉ STENTZ
Steingrubler 2014
Une belle expression de pamplemousse et d'infusion de plantes. Ce vin demi-sec est doté d'une certaine épaisseur en bouche. La finale est dynamique. Il faut le déguster à table. En viticulture biologique.
14,20 € // 2017-2023
Bouteilles/an : **2 000**

14,5/20
DOMAINE ÉMILE BEYER
Pfersigberg 2012
Une sensation crémeuse apportée par la richesse de ce vin qui évolue dans un registre pâtissier et de fruits secs (noisette et amande). La finale se resserre sur de subtils amers.
25 € // 2018-2022
Bouteilles/an : **3 700**

14,5/20
DOMAINE JEAN-MARIE HAAG
Zinnkoepflé 2014
Une acidité délicate et fine élance un vin de belle mâche, tendre et charnu. La longueur affiche ensuite des notes exotiques.
15,90 € // 2017-2021
Bouteilles/an : **1 600**

14,5/20
DOMAINE HERING
Kirchberg de Barr 2013
Nez marqué par le pomelo et les fruits jaunes de bonne maturité. La bouche est équilibrée et onctueuse, et la finale puissante.
15,50 € // 2017-2020
Bouteilles/an : **2 300**

DOMAINE BOTT-GEYL, À BEBLENHEIM

Des vins suaves taillés pour la garde

Maître incontesté des pinots gris et des gewurztraminers, Jean-Christophe Bott est un vigneron passionné, partisan d'une viticulture en biodynamie. Il profite de terroirs propices au gewurztraminer autour de Beblenheim, où est installé le domaine depuis sa création en 1953. Les 14 hectares de vignes sont répartis sur sept communes et les vins se montrent invariablement suaves, sans lourdeur. Taillés pour la garde, il est parfois difficile de les apprécier dans leur jeunesse. Un espace de 1 300 m² a donc été créé au domaine, il y a cinq ans, pour conserver des vins et offrir aux clients des millésimes à maturité de consommation. **C. F.**


Jean-Christophe Bott conserve des bouteilles qu'il vend à leur apogée.

D. R.

14,5/20
DOMAINE JEAN-LUC ET BRUNO MEYER
Eichberg 2014
Le nez est charmeur avec ses parfums de cédrat et de mangue. La bouche est élancée, de style demi-sec. Remarquable finale sapide. En viticulture biologique.
12,50 € // 2018-2025
Bouteilles/an : **1 250**

14,5/20
DOMAINE MAURICE SCHOECH ET FILS
Kaefferkopf H 2015
Le fruité intense s'intègre dans une matière dense et profonde. Une touche de poivre apporte du relief à une texture charnue. Le vin présente une très grande minéralité en finale.
20 € // 2018-2022
Bouteilles/an : **400**

14,5/20
PAUL GINGLINGER
Pfersigberg 2014
Encore sur la retenue, les épices s'entrechoquent ici dans un équilibre tendre. Un vin frais et salivant.
19,50 € // 2020-2024
Bouteilles/an : **N. C.**

14/20
CAVE DE HUNAWIHR
Altenberg de Bergheim 2015
Déjà marqué par l'exotisme, on décèle également des notes délicatement florales. Un vin tendre, au sucre bien intégré, à la finale ample.
13,90 € // 2017-2022
Bouteilles/an : **3 300**

14/20
CAVE DE RIBEAUVILLÉ
Gloeckelberg 2012
Des saveurs de miel s'associent à des arômes d'agrumes dans une matière élégante. L'allonge digeste se recentre sur des effluves de fleurs de molène.
20,15 € // 2016-2019
Bouteilles/an : **3 200**

14/20
DOMAINE LÉON BOESCH
Zinnkoepflé 2014
Un nez musqué et fin introduit un vin totalement sec, empreint de notes de fleurs blanches et de curry doux. L'allonge s'étire ensuite sur des notes de poivre blanc avec beaucoup de pureté.
23,74 € // 2016-2018
Bouteilles/an : **2 400**

14/20
DOMAINE PIERRE-HENRI GINGLINGER
Eichberg 2012
Le nez évolue dans un registre floral marqué surtout par la rose. La bouche est harmonieuse et offre une belle allonge. En viticulture biologique.
15 € // 2017-2022
Bouteilles/an : **1 200**

14/20
DOMAINE MOLTÈS
Zinnkoepflé 2015
Sa texture douce et élégante évolue de manière aérienne et intensifie le caractère floral de ce vin, typé rose et fleurs de printemps.
17,80 € // 2018-2022
Bouteilles/an : **3 600**

14/20
DOMAINE VINCENT STOEFFLER
Kirchberg de Barr 2013
Une expression de fruits jaunes dans un style large et charpenté, appuyé par une amertume positive en finale. En viticulture biologique.
16,40 € // 2017-2022
Bouteilles/an : **3 000**

14/20
DOPFF AU MOULIN
Sporen 2014
Le nez de ce gewurztraminer développe des parfums d'ananas et des notes florales. Dans un style moelleux, le vin affiche un registre exotique qui persiste magnifiquement en bouche.
19,90 € // 2016-2020
Bouteilles/an : **3 919**

13,5/20
JEAN-BAPTISTE ADAM
Kaefferkopf Vieilles vignes 2015
L'onctuosité et l'équilibre précis dévoilent de belles notes d'épices douces et une sensation envoûtante de fleurs d'acacia. La longueur s'étire de manière cristalline avec sapidité.
18,90 € // 2020-2024
Bouteilles/an : **3 500**

13,5/20
DOMAINE JEAN-MARIE HAAG
Zinnkoepflé 2015
La densité de la matière apporte une sensation miellée qui porte une déclinaison d'épices. Il affiche une longueur fraîche et salivante.
17,20 € // 2017-2021
Bouteilles/an : **3 400**

13,5/20
DOMAINE RENÉ MEYER ET FILS
Florimont 2015
Les fruits exotiques, la mangue et le fruit de la passion sont omniprésents au nez comme en bouche. Il y a une certaine richesse en bouche et une impression de largeur.
14 € // 2018-2022
Bouteilles/an : **3 000**

13/20
BESTHEIM
Mambourg 2014
Un vin ample et moelleux. Son caractère exotique est linéaire, mais l'ensemble est harmonieux.
13,50 € // 2017-2020
Bouteilles/an : **22 000**

13/20
AGATHE BURSIN
Zinnkoepflé 2015
On retrouve des notes de fleurs grasses dans sa bouche sphérique. La sensation miellée s'équilibre ensuite dans l'allonge par une délicate touche de gingembre.
18 € // 2018-2022
Bouteilles/an : **1 200**

13/20
DOMAINE MICHEL SCHOEPFER
Pfersigberg 2011
Un vin typé par des arômes de surmaturité (abricot et coing,) et enjoué par de subtile notes truffées. À boire dès maintenant.
14,60 € // 2016-2020
Bouteilles/an : **2 000**

13/20
ARTHUR METZ
Steinklotz 2012
Ce vin puissant, qui présente une formidable densité, est marqué par les caractéristiques épicées typiques du cépage. Nous aimons sa longueur saline apaise la générosité de la matière.
14,90 € // 2016-2018
Bouteilles/an : **38 600**



CAVE DU ROI DAGOBERT, ALTENBERG DE BERGBIETEN 2013. Énergique et long, il affiche une finale pleine d'éclat.

apogée · vin rouge · vin blanc · vin liquoreux · vin rosé

Le pressurage des blancs
ou l'art d'extraire le jus des raisins

Cette opération clé de la vinification des vins blancs consiste à extraire le jus des raisins fraîchement récoltés avant la fermentation alcoolique. Une étape à mener avec justesse pour assurer l'élaboration de grands blancs. Par **Florence Bal**

Le pressurage est une opération clé de la vinification des vins blancs. C'est l'action de presser les raisins tout juste récoltés pour en extraire le jus, alors appelé moût, avant la fermentation alcoolique. Cette étape est délicate. La vendange a beau être belle, un pressurage mal mené gâche son potentiel. Tout l'art du vigneron est de conserver ce dernier par un juste équilibre entre la pression et le temps de pressurage selon le millésime.

Un pressurage lent et doux respecte davantage la matière première. S'il est trop fort et trop rapide, il entraîne la trituration de la vendange et le largage de substances indésirables contenues dans la rafle ou les pépins. Les jus sont alors très troubles et des interventions correctives sont nécessaires pour les clarifier – débourbage avec enzymes et sulfitage. Si le pressurage est trop lent, il peut engendrer une oxydation des moûts. Aujourd'hui, l'emploi de pressoirs pneumatiques, dans lesquels la pression s'exerce par une membrane gonflée à l'air, permet au vigneron de travailler en douceur et avec précision. Et d'élaborer ensuite de grands blancs.



Pour préserver la matière première, Bruno Lupin effectue des pressurages longs.

Photos : F. Bal

Le geste du vigneron

À Frangy, en Haute-Savoie, Bruno Lupin élabore des vins en AOC Roussette de Savoie issus du cépage altesse. La récolte est manuelle, triée à la vigne et à l'arrivée au chai. Puis les grappes entières sont chargées sur un tapis élevateur (1) d'où elles tombent par gravité dans le pressoir pneumatique (2). Avec un pilon (3), Bruno Lupin les répartit à l'intérieur de ce dernier. Il effectue des pressurages longs et doux de 2 h 30 à 3 heures, de manière à préserver la matière première et la qualité des futurs vins.

L'avis de **Bruno Lupin**, domaine Lupin Frangy (Haute-Savoie, AOC Roussette de Savoie)



« Les vins ayant subi un pressurage lent et doux ont un potentiel de garde plus long »

« Grâce à un pressurage lent, régulier et doux, les moûts puis les vins blancs conservent tout leur potentiel de base et leurs qualités organoleptiques sans déperdition. Si à l'œil et au nez, les effets d'un pressurage bien mené ne sont pas identifiables, en bouche, les sensations sont différentes. Les vins montrent davantage de corps, de rondeur, sont plus frais. Ils sont accessibles plus rapidement, évoluent moins vite, vieillissent mieux et ont un potentiel de garde plus long. En revanche, les pressurages grossiers, violents et trop rapides extraient des composés indésirables. Ils engendrent un côté végétal, de l'astringence, de l'amertume, et nécessitent souvent des interventions correctives ultérieures comme des sulfitages qui donnent alors de la dureté au vin. »

Leur dernière emplette

Bien sûr, nos dégustateurs ont le privilège de goûter de beaux vins tout au long de l'année, mais il leur arrive aussi d'acheter à titre personnel des bouteilles qui leur ont transmis une émotion particulière. Quatre d'entre eux racontent.



Olivier Poels

Des grands chablis adjugés à bon prix

Aux enchères, chez Artcurial

Les ventes aux enchères sont de véritables mines. En mai, à la maison Artcurial à Paris, j'ai profité d'une accalmie des acheteurs pour bondir sur un lot de douze bouteilles d'une propriété mythique à Chablis, le domaine Vincent Dauvissat. Une caisse panachée du premier cru Vaillons et du grand cru Les Preuses sur le millésime solaire 1983, adjugée à 450 €. Une affaire ! Les premiers crus se sont révélés étonnamment plus frais que les grands crus. Prêts à boire, les flacons restants honoreront de beaux dîners d'ici la fin de l'année.

450 € les douze bouteilles aux enchères



DOMAINE VINCENT DAUVISSAT
Chablis Premier cru Vaillons 1983



Caroline Furstoss

Des bulles pour bousculer la rentrée

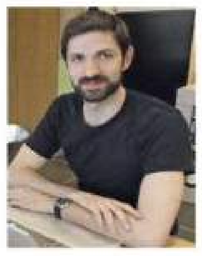
Au domaine, à Roquetaillade

De famille champenoise, Jean-Louis Denois est une référence pour les bulles languedociennes à Limoux. C'est lors d'un récent reportage dans cette commune de la vallée de l'Aude que j'ai rencontré ce vigneron passionné qui a profité de l'altitude du vignoble de Roquetaillade pour cultiver du chardonnay. Résultat ? Un effervescent sudiste convaincant aux notes de poire et de fruits exotiques, enveloppé par une touche boisée. Les six bouteilles acquises feront une excellente alternative au champagne avec un poisson cru.

12 € au domaine



JEAN-LOUIS DENOIS
Limoux Brut Nature Blanc de blancs



Pierre Vila Palleja

Se laisser surprendre par un vacqueyras blanc

À l'Ombre d'un Bouchon, à Paris

Lors de mon dernier voyage dans la vallée du Rhône méridionale, les visites et les dégustations des grands vins s'enchaînent. Mais c'est en arrivant au domaine Montirius, à Sarrians, dans le Vaucluse, que la magie opère avec la cuvée Minéral 2011 : un vacqueyras blanc biodynamique de bourboulenc, roussanne et grenache à la chair sapide et aux notes d'hydrocarbures qui rappellent un riesling alsacien. Déroutant ! J'attends de revenir à Paris quelques jours après pour m'en procurer trois bouteilles à la cave À l'Ombre d'un Bouchon.

27 € chez le caviste



DOMAINE MONTIRIUS
Vacqueyras Minéral blanc 2011



Jean-Emmanuel Simond

Délice d'initiés à Châteauneuf-du-Pape

Sur le site www.lecarredesvins.com

Lors de nos dégustations intenses pour le *Guide des meilleurs vins de France*, nous échangeons régulièrement nos avis sur les cuvées entre dégustateurs. En mai dernier, pour l'édition 2017 du guide, Roberto Petronio me fait déguster en avant-première le sublime châteauneuf-du-pape blanc 2015 du Clos des Papes, qui me séduit particulièrement. Coïncidence, deux jours plus tard, je reçois un e-mail du site lecarredesvins.com, qui le propose. Je casse ma tirelire pour trois bouteilles de blanc et trois rouges 2014.

55 € sur www.lecarredesvins.com



CLOS DES PAPES
Châteauneuf-du-pape blanc 2014

Photos D. R.


Denis Saverot


Pierre Citerne

Egly-Ouriet Ambonnay rouge Cuvée des Grands Côtés 2012

La mémoire et le goût

Par quels mystères un grand rouge tranquille de Champagne peut-il restituer avec autant de force le passé ?

Denis Saverot : En découvrant ce vin, il y a d'abord ce choc, ce nez éblouissant : ce bouquet de fruits rouges, cerises et fraises écrasées. Et puis, en bouche, cette douceur, ce velours subtil et tapissant. Un manteau de pourpre.

Pierre Citerne : Avec autant de profondeur et de distinction, si je n'avais l'étiquette sous les yeux, je penserais évidemment à un bourgogne, à un grand cru de la Côte de Nuits. Mais c'est un vin de Champagne... Comment le reconnaître ? Peut-être cette droiture particulière, cette fraîcheur "crayeuse" ?...

D. S. : Pour moi, ce vin est le fils des défis impossibles. Obtenir des pinots mûrs à une latitude aussi élevée est un pari risqué. Produire des vins en aussi faible quantité et d'un prix de revient aussi élevé est un casse-tête, à la fois technique et commercial. En réalité, c'est un sacerdoce.

P. C. : Sacerdoce et vieille rivalité entre Champagne et Bourgogne. Le vin de Francis Egly dit : prends garde, Bourguignon, je me mesure à toi, je vais te tenir la dragée haute !

D. S. : Ce qui m'a toujours frappé, c'est la ferveur avec laquelle les Champenois soignent leurs coteaux rouges. La minuscule Côte aux Enfants fait la fierté de Bollinger ; je me souviens aussi d'une extraordinaire verticale de vieux coteaux-champenois chez Xavier Gonet : lui qui n'est pas émotif avait les larmes aux yeux !

P. C. : Regarde l'étiquette de ce vin. "Ambonnay Rouge", écrit en gros, en rouge, en gras, prend le pas sur toutes les autres mentions ! Selon moi, les jeunes vignerons qui revivifient la Champagne vont remettre en valeur les vins tranquilles, les coteaux, rouges, blancs, œil-de-perdrix... C'est la logique d'une reconquête des terroirs.



D. R.

« PRENDS GARDE, BOURGUIGNON, JE ME MESURE À TOI, JE VAIS TE TENIR LA DRAGÉE HAUTE. »

D. S. : Et puis, il y a ce mystère, l'alliance de la couleur rouge et de la Champagne. Quand on pense Champagne, on pense aux bulles, blanches ou rosées. Ce rouge tranquille, lui, est le survivant d'un passé oublié, c'était le vin des sacres, à Reims. Le vin servi à la table de Louis XIV. L'attribut d'une dignité royale. C'est à cela que je pense en le dégustant, et dès lors ce vin prend un goût différent.

P. C. : Oui, et cette "mémoire historique", inconsciente, congénitale, pousse sans aucun doute certains des meilleurs vignerons champenois à ne plus se contenter de la rente miraculeuse des bulles.

D. S. : Il est parfois délicat de démêler dégustation et symboles. À mes yeux, la vallée de la Loire est le vignoble des châteaux. Bordeaux restitue un peu de l'esprit anglais. La Bourgogne est monastique. Mais la Champagne, elle, est terre de cathédrales : celle de Reims, Saint-Étienne à Châlons, les cathédrales de Laon, de Langres, de Soissons. Or, cette histoire très ancienne n'est pas contenue dans les bulles du champagne, le vin de la fête. Elle se cache en réalité dans ce rouge d'Ambonnay de Francis Egly, c'est cela qui le rend aussi puissant.

P. C. : N'oublions pas les guerres, ni les oscillations climatiques, qui créent ou détruisent vignobles et réputations. La Champagne en sait quelque chose. N'oublions pas non plus que Francis Egly a mis près de vingt ans pour atteindre ce résultat, ni surtout que l'aventure est née de sa complicité avec un négociant et tonnelier bourguignon, Dominique Laurent.

LE GUIDE D'ACHAT DES CRUS

ÉDITION 2016 • 2017



Bordeaux
Rhône
Bourgogne

173 châteaux
sur 6 millésimes

Instant de vérité...



...la garantie Diam !

Bouchon en liège

Homogénéité d'une bouteille à l'autre

Différents niveaux de perméabilité

Neutralité sensorielle*

Préservation des arômes

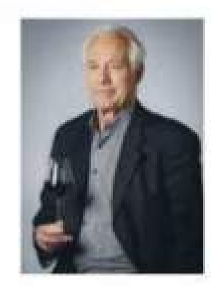
www.diam-cork.com



Le gardien des arômes



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération



Impressions du temps qui passe

Par **Pierre Casamayor**

Le vin est une fantastique machine à remonter le temps, compris comme le temps qui passe. À chaque millésime peut être associé des souvenirs intimes ou collectifs, événements familiaux ou planétaires, naissances ou mariages, élections gagnées ou perdues, marche sur la lune ou tours jumelles en flammes. Une bouteille ancienne exhale à son débouchage comme un parfum d'antan, une madeleine liquide en quelque sorte.

C'est aussi une implacable machine à définir le temps, compris comme le temps qu'il fait. Une bouteille renferme tous les indices qui déterminent le climat d'une année, ses sommes de pluviométrie et de température, ses avances ou retards de maturité, sa normalité ou ses accidents, sa part d'ombre ou de lumière, le tout imprimé à jamais dans le style du vin.

UNE BOUTEILLE ANCIENNE EXHALE À SON DÉBOUCHAGE COMME UN PARFUM D'ANTAN.

Une bouteille millésimée est donc un petit fragment de mémoire, les bontés et les caprices de la nature y sont emprisonnés en attendant l'ouverture, les souvenirs tapis depuis des années remontent alors à la surface du verre, imprègnent votre odorat et tapissent votre palais, une dimension supérieure à celle d'une simple dégustation technique.

La dégustation à l'aveugle, celle qui masque l'origine et le millésime, est hémiplégique, elle ne concerne que la moitié de notre cerveau, le plaisir ne peut être total qu'en intégrant la connaissance complète du vin. C'est pour cela qu'il faut continuer à acheter les vins issus de l'année de naissance des enfants et petits-enfants, des mariages, des événements heureux, des moments historiques, en pensant que l'on enrichit la bibliothèque de ses souvenirs, d'autant plus riche qu'elle est faite pour être partagée.

L'ambition de ce guide

Difficile de faire son choix lorsqu'arrivent les foires aux vins, les tentations des cavistes, les catalogues de ventes par correspondance ou les offres sur Internet, d'autant que les crus ne sont jamais exactement les mêmes et que l'information est très dispersée.

L'ambition de ce guide est de synthétiser, dans le volume acceptable d'un guide de poche, les informations sur tous les vins de Bordeaux qui comptent et ce, dans les six derniers millésimes. Quelques régions de Bourgogne et des Côtes du Rhône ont été également sélectionnées. Chaque vin est noté selon le système de La RVF, avec une plage d'apogée prévisible et un commentaire succinct.

Comment utiliser ce guide ?

Vous découvrirez, rangés par appellation, tous les crus classés du Médoc, de Saint-Émilion, des Graves et du Sauternais, les plus importants crus de Pomerol et les meilleurs crus bourgeois de ces vignobles. Pour chacun d'entre eux, nous passons en revue les six derniers millésimes disponibles sur le marché : 2008, 2009, 2010, 2011, 2012 et 2013. Pour les vins de 2013 qui, souvent, n'ont pas encore été mis en bouteilles au moment de la rédaction de ce guide, les notes peuvent correspondre à des échantillons d'avant mise. Ces notes seront affinées, voire révisées lors de la sortie des vins, après leur mise en bouteilles.

À quoi correspondent les commentaires sur la qualité du vin ?

Le commentaire résume l'avis des journalistes, issu de nombreuses dégustations verticales et horizontales. La verticale permet de déguster le même vin dans plusieurs millésimes alors que la dégustation horizontale compare des vins différents d'une même année. Le même vin ayant été dégusté de nombreuses fois, dans des contextes différents, il s'agit donc d'une note de synthèse.

Quel est le barème de cotation utilisé ?

La note résume la qualité du vin pris dans le contexte de son niveau de

classement (quand il y en a un) de son appellation et de son millésime. Dans ce système, on peut comparer les notes des divers domaines à l'intérieur d'une même appellation, en particulier dans un même millésime et aussi, pour un même cru, les différents millésimes. Attention, le système de notation adopté dans ce guide diffère de celui utilisé dans La RVF, en particulier dans les numéros Spécial Millésime qui, par manque de recul, jugent uniquement chaque vin dans son millésime. Si le système adopté dans ce guide est plus général, il est néanmoins illusoire de vouloir comparer un vin noté 17/20 en 2009 à Margaux avec un sauternes noté 15/20 en 2012.

10/20 à 10,5/20 : vin médiocre
11/20 à 12,5/20 : vin correct
13/20 à 14,5/20 : bon vin
15/20 à 18/20 : grand vin
18,5/20 à 19/20 : vin exceptionnel
19,5/20 à 20/20 : vin de rêve

Les classements

Les éventuels classements indiqués sont ceux qui sont actuellement en cours, c'est-à-dire celui de 1855 (révisé en 1973) pour le Médoc et les sauternes, le classement révisé en 2012 de Saint-Émilion (même si celui-ci est contesté) et le classement de 1959 des Graves.

Apogée

Les dates d'apogée donnent une indication de la maturité optimale pour un vin stocké en cave dans de bonnes conditions. Si vous préférez boire les vins jeunes, n'hésitez pas à avancer cette date. La lettre "M" signifie que le vin peut se boire dès maintenant. Un vin noté "Boire" est à consommer dans les deux ou trois prochaines années.

Note au lecteur : ce mini-guide est principalement consacré aux crus bordelais. Pour les autres régions et appellations, le lecteur pourra consulter le *Guide des millésimes,* supplément édité par La RVF en avril de chaque année.



Château Boyd-Cantenac

3e cru classé

2009 **17/20** Précis et raffiné. M-2027	**2010** **17/20** Fruité et raffiné. 2017-2030	**2011** **16,5/20** Sensuel et soyeux. 2018-2030
2012 **16/20** Friand et tendu. 2017-2025	**2013** **16/20** Charmeur et raffiné. 2018-2026	**2014** **16/20** Épuré et fruité. 2019-2028

Château Brane-Cantenac

2e cru classé

2009 **17/20** Frais et délicat. M-2020	**2010** **17,5/20** Charnu, délicat, de l'allonge. M-2022	**2011** **16/20** Élégant et raffiné. 2017-2030
2012 **16,5/20** Élégant et bien constitué. 2018-2030	**2013** **16/20** Structuré et fin. 2020-2030	**2014** **17,5/20** Intense et long. 2021-2032

Château Cantenac Brown

3e cru classé

2009 **18/20** Dense et savoureux. 2017-2025	**2010** **18/20** De l'éclat, suave. 2017-2025	**2011** **16/20** Charnu et fruité. 2018-2022
2012 **16,5/20** Fin et profond. 2018-2025	**2013** **15,5/20** Plein et fruité. 2020-2028	**2014** **16,5/20** Dense et structuré. 2022-2030

Château
Giscours

MARGAUX

Château Dauzac

5e cru classé

2009 **17/20** Riche et équilibré. M-2025	**2010** **17/20** Droit et classique. 2017-2025	**2011** **15,5/20** Dense et soyeux. 2017-2025
2012 **16/20** Dense et bien fruité. 2018-2020	**2013** **16/20** Dense, tanins élégants. 2020-2028	**2014** **17/20** Dense, très réussi. 2021-2030

Château Giscours

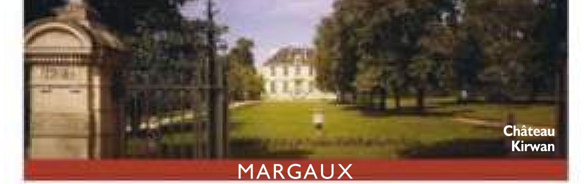
3e cru classé

2009 **17,5/20** Plein, de l'éclat. M-2030	**2010** **17,5/20** Précis et élégant. 2017-2030	**2011** **16/20** Droit et classique. 2018-2035
2012 **16/20** Élégant et racé. 2019-2035	**2013** **15,5/20** Dense et profond. 2020-2030	**2014** **17/20** Pur et tendu. 2021-2032

Château d'Issan

3e cru classé

2009 **16,5/20** Droit et équilibré. M-2025	**2010** **17/20** Dense, tanins intégrés. 2017-2025	**2011** **15,5/20** Raffiné et fondu. 2018-2028
2012 **16,5/20** Ample et charmeur. 2019-2030	**2013** **15,5/20** Fruité, tanins enrobés. 2020-2030	**2014** **17/20** Juteux, avec de l'éclat. 2021-2031



Château Kirwan

3e cru classé

2009 **16,5/20** Tendre et élégant. 2017-2027	**2010** **17/20** Encore serré, mais raffiné. 2018-2028	**2011** **16/20** Élancé et tannique. 2018-2030
2012 **15,5/20** S'est arrondi et a pris du volume. 2020-2030	**2013** **13,5/20** Encore serré et austère. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Fruité et droit. 2021-2031

Château Labégorce

2009 **15,5/20** Fruité et structuré. 2017-2027	**2010** **17/20** Élégant et fin. 2018-2028	**2011** **15,5/20** Friand et suave. 2017-2025
2012 **16/20** Rond et charmeur. 2016-2020	**2013** **15/20** Fruité et rond. 2017-2022	**2014** **16/20** Fin et équilibré. 2018-2025

Château Lascombes

2e cru classé

2009 **17/20** Mûr et sphérique. M-2025	**2010** **18/20** Généreux et tannique. 2018-2030	**2011** **16/20** Élégant et gras. 2019-2032
2012 **16/20** Fin et épuré. 2020-2030	**2013** **15/20** Droit et vif. 2022-2030	**2014** **16,5/20** Généreux et noble. 2023-2033

MARGAUX

Château Malescot Saint Exupéry

3e cru classé

2009 **17,5/20** Soyeux et fruité. 2016-2026	**2010** **18/20** Soyeux et harmonieux. 2017-2027	**2011** **16/20** Ample et profond. 2018-2030
2012 **16/20** Puissant et long. 2020-2035	**2013** **15,5/20** Suave et croquant. 2020-2035	**2014** **17/20** Ample et suave. 2022-2036

Château Margaux

1er cru classé

2009 **20/20** L'élégance absolue. 2020-2040	**2010** **19,5/20** Éclatant et long. 2022-2040	**2011** **17,5/20** Droit et concentré. 2016-2040
2012 **17,5/20** Profond et soyeux. 2018-2042	**2013** **17/20** Ciselé, très fin. 2020-2040	**2014** **18,5/20** Racé et noble. 2022-2040

Château Marquis de Terme

4e cru classé

2009 **17,5/20** Fin et frais. 2017-2027	**2010** **17/20** Ample et long. 2018-2028	**2011** **16/20** Mûr et tannique. 2020-2035
2012 **16,5/20** Rond et mûr. 2018-2030	**2013** **15,5/20** Gras et séduisant. 2019-2028	**2014** **16,5/20** Mûr et charnu. 2020-2030



Château Monbrison

2009 17/20 Droit et long. 2016-2026	**2010** 17/20 Équilibré et long. 2017-2027	**2011** 15/20 Suave et élégant. 2018-2028
2012 Non dégusté.	**2013** 14,5/20 Fruité intense, plein. 2020-2030	**2014** 16,5/20 Profond, du potentiel. 2025-2035

Château Palmer

3e cru classé

2009 19/20 Dense et velouté. 2018-2030	**2010** 19,5/20 Rond et savoureux, très long. 2019-2030	**2011** 17/20 Racé et profond. 2020-2035
2012 17,5/20 Grand équilibre et élégance. 2022-2035	**2013** 16,5/20 Nez et très raffiné. 2025-2035	**2014** 17,5/20 Plein, avec un fruité charnu. 2026-2036

Château Prieuré-Lichine

4e cru classé

2009 16/20 Fruité et soyeux. 2016-2026	**2010** 16,5/20 Dense et élégant. 2018-2032	**2011** 15/20 Suave et élégant. 2018-2030
2012 15/20 Souple, en demi-corps. 2018-2028	**2013** 15/20 Fruité et soyeux. 2019-2030	**2014** 16/20 Complet et enrobé. 2020-2030

Château
Rauzan-Ségla

MARGAUX

Château Rauzan-Gassies

2e cru classé

2009	2010	2011
17,5/20	**17/20**	**15/20**
Fruité et allongé, de l'éclat.	Droit et puissant.	En demi-corps.
2016-2026	2018-2032	2020-2035

2012	2013	2014
15/20	**15/20**	**15,5/20**
Fruité et tannique.	Fin et délicat.	Digeste et gras.
2022-2030	2025-2032	2022-2032

Château Rauzan-Ségla

2e cru classé

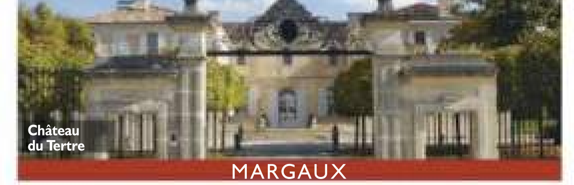
2009	2010	2011
18/20	**19/20**	**16,5/20**
Charnu et soyeux, très long.	Rond, suave et précis.	Charnu et sphérique.
2018-2030	2018-2035	2020-2035

2012	2013	2014
16,5/20	**16,5/20**	**17,5/20**
Dense et éclatant de fruit.	Fruité et soyeux.	Fin et opulent.
2022-2035	2020-2030	2022-2032

Château Siran

2009	2010	2011
16/20	**16/20**	**15,5/20**
Fin et aérien.	Précis et raffiné.	Raffiné et croquant.
2016-2024	2017-2030	2018-2030

2012	2013	2014
15,5/20	**14,5/20**	**15,5/20**
Rond et élégant.	Suave et tonique.	Ample et plein.
2018-2030	2018-2030	2020-2032



LE MÉDOC

Château du Tertre

5e cru classé

2009 **17/20** Fin et velouté. M-2025	**2010** **17/20** Fruité et distingué. 2016-2026	**2011** **17/20** Serré et classique. 2020-2035
2012 **16/20** Serré et précis. 2022-2035	**2013** **15,5/20** Fruité et harmonieux. 2020-2030	**2014** **16/20** Juteux et structuré. 2022-2032

SAINT-JULIEN

Château Beychevelle

4e cru classé

2009 **17/20** Élégant et savoureux. M-2025	**2010** **17,5/20** Sphérique et élégant. 2016-2026	**2011** **15,5/20** Rond et suave. 2017-2030
2012 **16/20** Rond et charmeur. 2016-2025	**2013** **16/20** Fin et séduisant. 2017-2027	**2014** **16,5/20** Rond et charmeur. 2018-2030

Château Branaire-Ducru

4e cru classé

2009 **18/20** Soyeux et équilibré. M-2030	**2010** **18,5/20** Charnu, de la classe. 2017-2035	**2011** **17/20** Mûr et savoureux. 2018-2035
2012 **16,5/20** Dense et tendu. 2018-2030	**2013** **16/20** Sur son élevage, vanillé en finale. 2019-2031	**2014** **17/20** Fruité et gras. 2021-2032

Château
Branaire-Ducru

SAINT-JULIEN

Château Ducru-Beaucaillou

2e cru classé

Millésime	Note	Commentaire	Apogée
2009	19,5/20	Charnu et très long.	2020-2040
2010	19,5/20	Énergique et raffiné. Grand vin.	2020-2040
2011	17,5/20	Grande classe, raffiné.	2020-2040
2012	17/20	Fruité et soyeux.	2018-2035
2013	17/20	Élancé et éclatant.	2019-2035
2014	18,5/20	Racé et très long.	2022-2036

Château Gloria

Millésime	Note	Commentaire	Apogée
2009	16,5/20	Dense et charnu.	2017-2027
2010	17/20	Élégant, bien construit.	2018-2028
2011	15,5/20	Rond et fruité.	2018-2030
2012	16/20	Ouvert et croquant.	2017-2030
2013	15/20	Dense et racé.	2018-2030
2014	16/20	Juteux et bien équilibré.	2020-2030

Château Gruaud Larose

2e cru classé

Millésime	Note	Commentaire	Apogée
2009	19/20	Dense et racé.	2016-2026
2010	18/20	Délicat et fruité.	2017-2027
2011	16,5/20	Ample et raffiné.	2018-2030
2012	17/20	Charmeur et tendu.	2018-2030
2013	16/20	Intense et élégant.	2020-2032
2014	17,5/20	Puissant et racé.	2022-2035

Château Lagrange

SAINT-JULIEN

Château Lagrange

3e cru classé

2009 17,5/20 Fruité et long. M-2025	**2010** 17/20 Profond et complexe. 2017-2027	**2011** 16/20 Fruité, tanins fondus. 2017-2030
2012 16,5/20 Épuré et équilibré. 2018-2030	**2013** 14,5/20 Tannique, encore rigide. 2020-2030	**2014** 15,5/20 Élégant et long. 2021-2032

Château Langoa Barton

3e cru classé

2009 17,5/20 Rond et profond. 2016-2026	**2010** 17/20 Fondu et raffiné. 2017-2027	**2011** 15,5/20 Tendre et équilibré. 2016-2025
2012 16/20 Fruité, très bourguignon. 2017-2025	**2013** 15/20 Très fruité et raffiné. 2018-2028	**2014** 16,5/20 Croquant et expressif. 2020-2030

Château Léoville Barton

2e cru classé

2009 18,5/20 Savoureux et velouté. 2022-2040	**2010** 18,5/20 De l'éclat, de la classe. 2022-2040	**2011** 16,5/20 Droit et juteux. Lumineux. 2023-2040
2012 16,5/20 Racé et sérieux. 2020-2035	**2013** 16,5/20 Gourmand et fondu. 2020-2035	**2014** 17,5/20 Suave et racé. 2022-2038

Château
Léoville Barton

SAINT-JULIEN

Château Léoville Las Cases

2e cru classé

2009 **19,5/20** Massif et profond, longue garde. 2022-2040	**2010** **19,5/20** Droit, classique, très longue garde. 2025-2045	**2011** **17,5/20** Racé, encore austère. 2025-2045
2012 **17,5/20** Long et somptueux. 2025-2040	**2013** **18/20** Belle maturité, délicat. 2026-2040	**2014** **19/20** Puissant et civilisé. 2027-2042

Château Léoville Poyferré

2e cru classé

2009 **18,5/20** Riche et puissant. 2020-2030	**2010** **19/20** Du fond, tannique, un grand potentiel. 2022-2035	**2011** **17/20** Dense et construit. 2025-2040
2012 **17/20** Distingué et raffiné. 2025-2035	**2013** **17/20** Charnu et mûr. 2026-2036	**2014** **17,5/20** Gras et persistant. 2027-2040

Clos du Marquis

2009 **17,5/20** Suave et fin. 2017-2027	**2010** **18/20** Plein et équilibré. 2018-2028	**2011** **16/20** Dense et frais. 2019-2029
2012 **16/20** Strict et long. 2020-2030	**2013** **16/20** Dense et racé. 2021-2031	**2014** **17/20** Dense et raffiné. 2022-2032



SAINT-JULIEN

LE MÉDOC

Château Saint-Pierre
4e cru classé

2009 17/20 Ferme et tannique. 2020-2030	**2010** 18/20 Profond et séveux. 2022-2032	**2011** 16/20 Dense et juteux. 2025-2035
2012 16,5/20 Fruité et éclatant. 2025-2035	**2013** 16/20 Suave et velouté. 2026-2036	**2014** 17/20 Serré et classique. 2024-2034

Château Talbot
4e cru classé

2009 17/20 Dense et fondu. 2017-2030	**2010** 17/20 Savoureux et précis. 2018-2028	**2011** 16/20 Rond et fondu. 2018-2028
2012 16/20 Rond et gracieux. 2018-2028	**2013** 15,5/20 Éclat en bouche, du plaisir. 2019-2029	**2014** 17/20 Finement épicé, suave. 2020-2030

PAUILLAC

Château d'Armailhac
5e cru classé

2009 17,5/20 Intense et fondu. 2016-2026	**2010** 16,5/20 Élégant et gourmand. 2017-2027	**2011** 16/20 Élégant et suave. 2018-2028
2012 15/20 Fruité et tanins fins. 2018-2028	**2013** 15/20 Juteux et tendu. 2019-2029	**2014** 16,5/20 Droit et juteux. 2020-2030

Château
Clerc Milon

PAULLAC

Château Batailley

5e cru classé

2009 **18/20** Profond et séveux. 2016-2025	**2010** **17,5/20** Précis et racé. 2017-2027	**2011** **16,5/20** Vineux et équilibré. 2018-2028
2012 **16,5/20** Élégant et raffiné. 2018-2028	**2013** **16,5/20** Intense et structuré. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Fin et équilibré. 2021-2031

Château Clerc Milon

5e cru classé

2009 **18/20** Ample et raffiné. 2017-2027	**2010** **17,5/20** Riche et chatoyant. 2017-2027	**2011** **16/20** Ample et subtil. 2020-2035
2012 **16/20** Équilibré et onctueux. 2020-2030	**2013** **15,5/20** Suave et rond. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Racé et séveux. 2021-2031

Château Croizet-Bages

5e cru classé

2009 **16,5/20** Savoureux et fin. M-2025	**2010** **16/20** Fruité et bien constitué. 2016-2026	**2011** **12/20** Sans grand relief. 2018-2028
2012 **13/20** Tendre et manquant de chair. 2017-2025	**2013** **15/20** Souple, encore boisé. 2018-2026	**2014** **14,5/20** Tendre et souple. 2018-2025



Château Duhart-Milon Rothschild

4e cru classé

2009 **18/20** Suave et savoureux. M-2025	**2010** **17/20** Équilibré et soyeux. 2016-2026	**2011** **16/20** Fondu et équilibré. 2017-2027
2012 **15,5/20** Ample et savoureux. 2017-2027	**2013** **14,5/20** Souple et fin. 2017-2025	**2014** **16,5/20** Puissant et enrobé. 2019-2029

Château Grand-Puy Ducasse

5e cru classé

2009 **15,5/20** A gagné en volume. 2018-2030	**2010** **16/20** Fruité, tanins nobles. 2018-2030	**2011** **15,5/20** Moelleux et suave, un tournant. 2018-2030
2012 **15/20** Charnu et fruité. 2018-2030	**2013** **14,5/20** Fin et fruité. 2018-2028	**2014** **15/20** Mûr et puissant. 2020-2030

Château Grand-Puy-Lacoste

5e cru classé

2009 **18,5/20** Texture raffinée, de l'éclat. 2017-2030	**2010** **17/20** Riche et velouté. 2018-2032	**2011** **16/20** Rond et mûr. 2020-2035
2012 **15,5/20** Séveux et raffiné. 2020-2035	**2013** **16,5/20** Intense et fin. 2021-2036	**2014** **18/20** Racé et équilibré. 2022-2040

Château
Grand-Puy-Lacoste

PAULLAC

Château Haut-Bages Libéral

5e cru classé

2009 **16,5/20** Droit et puissant. 2020-2030	**2010** **16,5/20** Fin et soyeux. 2018-2028	**2011** **15/20** Fin et tendre. 2018-2028
2012 **15/20** Charnu et élégant. 2018-2028	**2013** **15/20** Fruité et délicat. 2018-2028	**2014** **16/20** Fin et suave. 2019-2029

Château Haut-Batailley

5e cru classé

2009 **17/20** Ouvert et élégant. 2017-2027	**2010** **16/20** Fondu et savoureux. 2017-2027	**2011** **15,5/20** Dense et fruité. 2018-2028
2012 **15,5/20** Droit et racé. 2019-2030	**2013** **16/20** Fruité et bien défini. 2020-2030	**2014** **16/20** Fin et élégant. 2021-2031

Château Lafite Rothschild

1er cru classé

2009 **20/20** Magique, le vin du millésime. 2025-2050	**2010** **20/20** Immense, mythique. 2025-2045	**2011** **18/20** Dense et très long. 2027-2045
2012 **17,5/20** Droit et structuré. 2028-2045	**2013** **17/20** Rigoureux et précis. 2030-2045	**2014** **18,5/20** Droit et long. 2032-2046



Château Latour

I er cru classé

2009	2010	2011
20/20	**20/20**	**18/20**
Profond, immense classe.	Raffiné et complexe, très grand vin.	Précis et ciselé. Grand classique.
2025-2050	2026-2046	2027-2050

2012	2013	2014
17,5/20	**17,5/20**	
Pur et précis.	Pur et éclatant.	Non dégusté.
2028-2045	2030-2045	

Château Lynch-Bages

5e cru classé

2009	2010	2011
19/20	**18,5/20**	**17/20**
Grande définition, très long.	Puissant et moelleux.	Racé, tanins élégants.
2022-2040	2023-2042	2025-2045

2012	2013	2014
16,5/20	**16,5/20**	**17,5/20**
Dense et racé.	Fin et bien construit.	Racé et équilibré.
2025-2045	2026-2046	2026-2046

Château Lynch-Moussas

5e cru classé

2009	2010	2011
16,5/20	**16/20**	**15/20**
Dense et généreux.	Charnu, style classique.	Dense et enrobé.
2016-2026	2017-2027	2018-2028

2012	2013	2014
15/20	**15/20**	**16/20**
Frais et fin.	Précis, encore austère.	Dense et charnu.
2018-2028	2019-2029	2020-2030

Château
Mouton Rothschild

PAULLAC

Château Mouton Rothschild

Ier cru classé

2009 **19,5/20** Densité phénoménale, longue garde. 2025-2050	**2010** **19,5/20** Distingué et minéral. 2026-2050	**2011** **17,5/20** Racé et intense. 2027-2050
2012 **17,5/20** Précis et éclatant. 2027-2045	**2013** **17/20** Très aromatique, tanins délicats. 2028-2045	**2014** **18,5/20** Ample et long. 2029-2047

Château Pédesclaux

5e cru classé

2009 **16,5/20** Concentré et massif. M-2025	**2010** **16/20** Facile, bien construit. 2016-2026	**2011** **16/20** Dense et fruité. 2018-2028
2012 **15,5/20** Dense et soyeux. 2018-2028	**2013** **15/20** Fin et racé. 2019-2029	**2014** **16,5/20** Dense et précis. 2020-2030

Château Pichon-Longueville Baron

2e cru classé

2009 **19/20** Hyper riche, longue garde. 2020-2050	**2010** **19/20** Racé et profond. 2020-2050	**2011** **17,5/20** Grande classe, très précis. 2025-2050
2012 **17/20** Classique et long. 2025-2045	**2013** **17/20** Précis et éclatant. 2026-2046	**2014** **18/20** Précis et très long. 2027-2048

Château
Pontet-Canet

PAUILLAC

Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande

2e cru classé

2009
17,5/20
Concentré et raffiné.
2020-2045

2010
18,5/20
Racé et soyeux.
2020-2045

2011
17/20
Droit et précis.
2022-2047

2012
17/20
Ample et crémeux.
2022-2045

2013
16/20
Précis et minéral.
2025-2045

2014
17,5/20
Droit et juteux.
2026-2046

Château Pontet-Canet

5e cru classé

2009
19,5/20
Séveux et vibrant.
2022-2045

2010
20/20
Éclatant et profond.
2023-2047

2011
18/20
Très harmonieux, grand équilibre.
2025-2050

2012
18/20
Fruité éclatant et tanins raffinés.
2025-2045

2013
17/20
Fin et suave.
2025-2045

2014
18/20
Puissant et racé.
2026-2046

MOULIS

Château Chasse-Spleen

2009
16,5/20
Savoureux, avec de l'éclat.
2015-2025

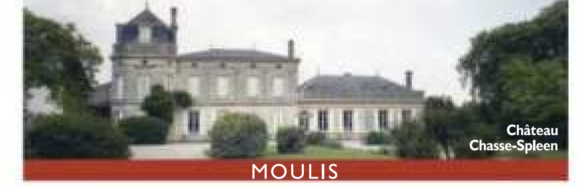
2010
16,5/20
Gourmand et bien bâti.
2016-2026

2011
15/20
Encore fermé.
2017-2027

2012
15,5/20
Rond et gras.
2017-2027

2013
14,5/20
Tendre et fruité.
2018-2028

2014
16/20
Suave et fin.
2019-2029



MOULIS

Château Poujeaux

2009 **16,5/20** Gourmand et équilibré. M-2025	**2010** **16,5/20** Suave et généreux. 2016-2026	**2011** **14,5/20** Délicat, tanins fins. 2017-2027
2012 **15,5/20** Grain fin, tanins tendres. 2017-2027	**2013** **14/20** Souple et léger. 2017-2027	**2014** **16/20** Finet élégant. 2018-2028

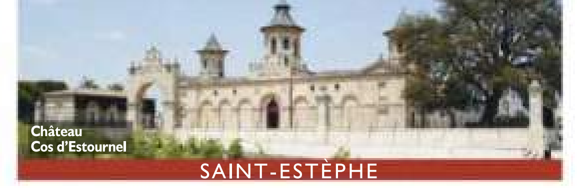
LISTRAC

Château Clarke

2009 **15,5/20** Mûr et puissant. 2017-2027	**2010** **16,5/20** Droit, longue garde. 2020-2030	**2011** **15/20** Fin et fruité. 2018-2030
2012 **15/20** Séduisant et équilibré. 2018-2028	**2013** **14,5/20** Opulent et serré. 2020-2030	**2014** **16/20** Pulpeux et épicé. 2021-2031

Château Fourcas Hosten

2009 **16,5/20** Puissant et structuré. 2020-2035	**2010** **16,5/20** Aromatique et velouté. 2022-2036	**2011** **15,5/20** Ferme mais prometteur. 2025-2040
2012 **15,5/20** Mûr et épicé. 2022-2035	**2013** **15/20** Juteux et frais. 2018-2028	**2014** **15,5/20** Rond et suave. 2019-2029



Château Calon Ségur

3e cru classé

2009 **19/20** Droit, d'une précision exemplaire. 2022-2040	**2010** **17/20** Classique et élégant. 2024-2045	**2011** **17/20** Puissant et précis. 2025-2045
2012 **17/20** Classique et savoureux. 2025-2040	**2013** **17,5/20** Distingué et racé. 2018-2028	**2014** **18/20** Énergique et long. 2020-2035

Château Cos d'Estournel

2e cru classé

2009 **19/20** Hyper riche, longue garde. 2025-2050	**2010** **19,5/20** Dense et tannique, longue garde. 2025-2050	**2011** **17/20** Droit et très équilibré. 2026-2050
2012 **17/20** Grande définition, de l'éclat. 2025-2045	**2013** **17/20** Racé et très distingué. 2025-2045	**2014** **18/20** Noble et soyeux. 2027-2047

Château Cos Labory

5e cru classé

2009 **16,5/20** Riche et puissant. 2018-2030	**2010** **17/20** Raffiné et équilibré. 2018-2030	**2011** **14,5/20** Strict et tannique. 2020-2035
2012 **15,5/20** Suave et rond. 2020-2035	**2013** **15/20** Léger et gourmand. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Élégant et suave. 2021-2031



Château Haut-Marbuzet

2009
17/20
Exubérant, sphérique.
M-2030

2010
17/20
Précis et long.
2018-2035

2011
16/20
Charmeur et délicat.
2018-2035

2012
16/20
Voluptueux, de l'allonge.
2018-2035

2013
15,5/20
Séducteur et soyeux.
2019-2035

2014
17/20
Explosif et racé.
2020-2036

Château Lafon-Rochet

4e cru classé

2009
17/20
Énergique et juteux.
2019-2040

2010
17/20
Riche et structuré.
2020-2040

2011
15/20
Mûr et gourmand.
2018-2035

2012
16/20
Racé et complet.
2020-2040

2013
15/20
Frais et énergique.
2022-2040

2014
17/20
Mûr et charnu.
2023-2043

Château Meyney

2009
17,5/20
Précis, tanins suaves.
2017-2027

2010
17/20
Profond et tannique.
2020-2035

2011
16/20
Moelleux et bien construit.
2020-2035

2012
15,5/20
Rond et soyeux.
2018-2035

2013
16,5/20
Dense et mûr.
2020-2035

2014
15,5/20
Dense et riche.
2022-2036



Château Montrose

2e cru classé

2009 **17/20** Puissance et raffinement. 2020-2050	**2010** **17/20** Défini et racé. 2022-2050	**2011** **16/20** Droit et classique. 2025-2050
2012 **16/20** Frais et tendu. 2025-2045	**2013** **15,5/20** Dense et racé. 2026-2046	**2014** **17/20** Précis et très long. 2027-2047

Château Les Ormes de Pez

2009 **17,5/20** Fruité et équilibré. 2016-2026	**2010** **16,5/20** Rond et velouté. 2017-2027	**2011** **15,5/20** Rond et fondu. 2017-2030
2012 **15/20** Rond, finale fraîche. 2017-2030	**2013** **15/20** Frais et juteux. 2018-2028	**2014** **16/20** Rond et suave. 2019-2029

Château de Pez

2009 **16,5/20** Droiture et fermeté. 2017-2027	**2010** **16,5/20** Fin et moelleux. 2018-2028	**2011** **15,5/20** Droit et tannique. 2020-2030
2012 **15/20** Classique et gourmand. 2020-2030	**2013** **15,5/20** Ciselé et plein. 2020-2025	**2014** **15,5/20** Charnu et enrobé. 2022-2032



Château Phélan Ségur

2009 **17/20** Ample et équilibré. 2016-2026	**2010** **17,5/20** Droit et classique. 2017-2027	**2011** **16/20** Fin et équilibré. 2018-2028
2012 **16,5/20** Tendre et ouvert. 2018-2030	**2013** **15/20** Précis et élégant. 2019-2029	**2014** **16,5/20** Fin et droit. 2020-2030

HAUT-MÉDOC

Château d'Agassac

2009 **16,5/20** Dense, beau potentiel. 2016-2026	**2010** **16,5/20** En demi-puissance, belle tension. 2017-2027	**2011** **14,5/20** Droit et classique. M-2022
2012 **15/20** Fruité charmeur. M-2022	**2013** **14,5/20** Tanins enrobés, charmeur. M-2022	**2014** **15/20** Ample, classique. 2020-2030

Château Belgrave

5e cru classé

2009 **17/20** Équilibre et finesse. M-2030	**2010** **17/20** Raffiné et long. 2016-2026	**2011** **16/20** Dense et savoureux. 2017-2027
2012 **16/20** Épuré et tendu. 2018-2030	**2013** **15,5/20** Souple et délicat. 2019-2029	**2014** **16/20** Droit et équilibré. 2020-2030



Château Belle-Vue

2009 **17,5/20** Fruité, ample et minéral. M-2025	**2010** **17/20** Éclatant et long. 2018-2030	**2011** **16/20** Fruité, plein et charnu. M-2025
2012 **15,5/20** Profond et fin. 2016-2026	**2013** **14,5/20** Souple et gourmand M-2019	**2014** **16,5/20** Dessiné et droit, tanins intégrés. 2019-2029

Château de Camensac

5e cru classé

2009 **17/20** Mûr et généreux. M-2025	**2010** **16,5/20** Fin et savoureux. 2016-2026	**2011** **15/20** Équilibré, du potentiel. 2017-2027
2012 **15/20** Étiré et croquant. 2017-2027	**2013** **15,5/20** Juteux et intense. 2018-2028	**2014** **16/20** Fruité et raffiné. 2019-2029

Château Cantemerle

5e cru classé

2009 **17,5/20** Délicat et juteux. 2016-2026	**2010** **17/20** Raffiné et croquant. 2017-2027	**2011** **15,5/20** Fin et bien extrait. 2018-2028
2012 **15,5/20** Tendre et souple. 2018-2028	**2013** **15/20** Souple et fruité. 2019-2029	**2014** **16/20** Fin et digeste. 2020-2030

Château
La Lagune

HAUT-MÉDOC

Château La Lagune

3e cru classé

2009	2010	2011
18/20 Dense et soyeux. 2017-2035	17,5/20 Plein et velouté. 2018-2035	16,5/20 Fruité et velouté. 2019-2032

2012	2013	2014
16/20 Soyeux et juteux. 2020-2035	15/20 Surprendra à la garde. 2020-2025	17/20 Charnu et équilibré. 2022-2037

Château La Tour Carnet

4e cru classé

2009	2010	2011
17/20 Massif et tannique. 2020-2030	17,5/20 Profond et raffiné. 2022-2032	16/20 Compact et juteux. 2023-2033

2012	2013	2014
16,5/20 Élégant et bien constitué. 2022-2032	15/20 Velouté et charmeur. 2020-2030	15,5/20 Puissant et musclé. 2025-2035

Château Sociando-Mallet

2009	2010	2011
18/20 Puissant et exotique. Longue garde. 2020-2040	17/20 Strict et racé. Longue garde. 2022-2042	16,5/20 Profond et long, un classique. 2022-2042

2012	2013	2014
16,5/20 Tendre et gourmand. 2020-2035	15/20 Franc et tendu. 2020-2035	16,5/20 Classique, structuré, tanins abondants. 2022-2037



Château Les Grands Chênes

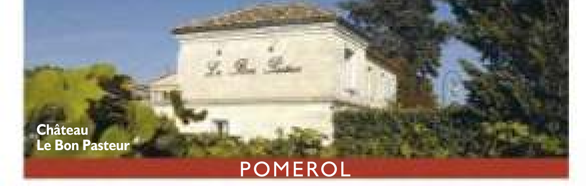
2009 **16/20** Massif et joli fond. 2020-2027	**2010** **16,5/20** Délicieux et crémeux, joli fruit. 2020-2030	**2011** **15,5/20** Droit et raffiné. 2020-2030
2012 **15,5/20** Distingué et suave. 2020-2025	**2013** **15/20** Fruité charnu. 2020-2025	**2014** **15/20** Solide et mûr. 2021-2026

Château Potensac

2009 **16/20** Savoureux et fruité. M-2025	**2010** **16,5/20** Généreux et tendu. 2016-2026	**2011** **15/20** Suave et généreux. 2017-2027
2012 **15,5/20** Plein et savoureux. 2018-2028	**2013** **15/20** Charmeur et harmonieux. 2019-2029	**2014** **15/20** Fin et défini. 2020-2030

Château Rollan de By

2009 **17/20** Mûr et dense. 2016-2026	**2010** **16,5/20** Puissant et boisé. 2017-2027	**2011** **16,5/20** Puissant et très fruité. 2018-2028
2012 **15,5/20** Plein et généreux. 2019-2030	**2013** **14,5/20** Fruité, très bourguignon. 2020-2030	**2014** **16/20** Riche et tannique. 2022-2032



Château Beauregard

2009 **15,5/20** Équilibré et fondu. 2017-2027	**2010** **16,5/20** Ample et sapide. 2017-2027	**2011** **15/20** Joli potentiel. 2018-2028
2012 **16/20** Élégant et velouté. 2019-2029	**2013** **14/20** En demi-corps, fruité. 2018-2028	**2014** **16/20** Précis et équilibré. 2021-2031

Château Le Bon Pasteur

2009 **17,5/20** Long et complet. 2017-2027	**2010** **16,5/20** Structuré et précis. 2017-2027	**2011** **16/20** Équilibré entre fruit et bois. 2018-2028
2012 **17/20** Crémeux et frais. 2019-2029	**2013** **15/20** Rond et précis. 2020-2030	**2014** **16/20** Généreux et puissant. 2022-2032

Château Certan de May

2009 **16/20** Fin et délicat. M-2025	**2010** **17/20** Racé et profond. 2018-2028	**2011** **15,5/20** Distingué et racé. 2018-2028
2012 **15,5/20** Bien structuré. 2019-2029	**2013** **15/20** Fruité et frais. 2019-2029	**2014** **15,5/20** Sapide et équilibré. 2020-2030



Château Clinet

2009 **17/20** Encore toasté mais équilibré. 2017-2027	**2010** **16/20** Riche et allongé. 2017-2030	**2011** **16/20** Précis et tanins mûrs. 2018-2028
2012 **16,5/20** Allongé et distingué. 2019-2029	**2013** **15,5/20** Élégant et suave. 2020-2030	**2014** **16/20** Ferme et serré. 2022-2032

Clos du Clocher

2009 **16/20** Dense et serré. 2018-2028	**2010** **16/20** Ample et élégant. 2016-2026	**2011** **16/20** Fruité, tanins fins. 2017-2027
2012 **15,5/20** Rond et velouté. 2018-2028	**2013** **14/20** Stylé, bien extrait. 2019-2029	**2014** **15,5/20** Fruité et tannique. 2022-2032

Château La Conseillante

2009 **18/20** Charpenté et moelleux. 2017-2030	**2010** **18,5/20** Dense et tendu. 2018-2030	**2011** **17/20** Précis et équilibré. 2020-2030
2012 **17,5/20** Précis et raffiné. 2021-2031	**2013** **15,5/20** Fruité et distingué. 2022-2032	**2014** **17/20** Moelleux et élégant. 2023-2035



Château L'Église-Clinet

2009 **19/20** Vigoureux et vif. 2018-2030	**2010** **19,5/20** Mûr et éclatant. 2018-2030	**2011** **17/20** Encore tannique. 2020-2030
2012 **18/20** Ample et riche. 2022-2032	**2013** **17,5/20** Tonique et long. 2023-2033	**2014** **16,5/20** Mûr et racé. 2024-2036

Château L'Évangile

2009 **18,5/20** Souple et velouté. 2018-2028	**2010** **17,5/20** Dense et classique. 2018-2030	**2011** **16,5/20** Vivace et plein. 2020-2030
2012 **17,5/20** Fin et ample. 2022-2032	**2013** **17/20** Harmonieux et précis. 2023-2033	**2014** **18/20** Riche et suave. 2024-2036

Château La Fleur-Pétrus

2009 **16,5/20** Suave et raffiné. 2016-2026	**2010** **17/20** Équilibré et élégant. 2018-2030	**2011** **15/20** Compact et séducteur. 2018-2030
2012 **16,5/20** Élégant et dense. 2019-2029	**2013** **16/20** Aromatique et puissant. 2020-2030	**2014** **17/20** Frais et fin. 2022-2032



Château Le Gay

2009
17/20
Volume et fondu.
2016-2026

2010
16,5/20
Dense et complexe.
2017-2027

2011
15,5/20
Élégant, tanins soyeux.
2018-2028

2012
16/20
Encore boisé, du potentiel.
2020-2030

2013
14,5/20
Soyeux et tonique.
2022-2032

2014
15/20
Raffiné, généreux et gourmand.
2025-2035

Château Gazin

2009
17/20
Précis et moelleux.
2017-2027

2010
16,5/20
Rond et aromatique.
2016-2025

2011
15/20
Style classique.
2017-2027

2012
17/20
Charmeur et profond.
2018-2028

2013
15,5/20
Intense et précis.
2019-2029

2014
17,5/20
Dense et moelleux.
2021-2031

Château Lafleur

2009
19/20
Structuré et raffiné.
2020-2040

2010
18/20
Ferme et sérieux.
2020-2040

2011
17,5/20
Dense et très stylé.
2020-2040

2012
18,5/20
Épuré et précis.
2021-2041

2013
18/20
Charnu et dense.
2022-2035

2014
18,5/20
Plein et séduisant, grande réussite.
2025-2040



Château Latour à Pomerol

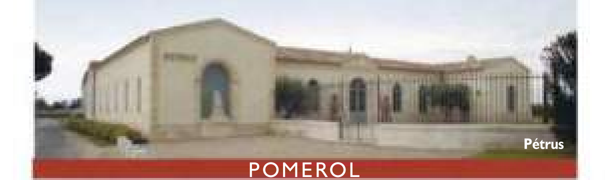
2009 16/20 Mûr et charnu. 2016-2026	**2010** 16/20 Structuré, encore ferme. 2017-2027	**2011** Non dégusté.
2012 15/20 Dense, encore ferme. 2018-2028	**2013** 14,5/20 Tendu et long. 2020-2030	**2014** 15/20 Fruité et pur. 2020-2030

Château Nenin

2009 16,5/20 Ample et structuré. 2017-2027	**2010** 17/20 Ample et soyeux. 2018-2030	**2011** 15,5/20 Dense et savoureux. 2020-2030
2012 17/20 Équilibré et tendu. 2021-2031	**2013** 15/20 Fruité, très bourguignon. 2022-2032	**2014** 16,5/20 Svelte et racé. 2022-2032

Château Petit Village

2009 17/20 Riche et moelleux. 2018-2030	**2010** 17/20 Strict et long. 2019-2030	**2011** 15/20 Fruité et dense. 2020-2030
2012 16,5/20 Rond et délicat. 2021-2031	**2013** 14,5/20 Équilibré et droit. 2022-2032	**2014** 15,5/20 Fruité et vif. 2022-2032



POMEROL

LE LIBOURNAIS

Pétrus

2009 19,5/20 Suave et enrobant, irrésistible. 2020-2040	**2010** 20/20 Velouté et tendu. Très long. 2022-2040	**2011** 18/20 Droit et classique. 2022-2040
2012 19/20 Un futur grand. 2023-2045	**2013** 18/20 Fruité et fin. 2023-2035	**2014** 18,5/20 Pur et équilibré. 2025-2040

Le Pin

2009 18/20 Charmeur et rond. 2017-2027	**2010** 17/20 Large et mûr. 2020-2030	**2011** 17/20 Élégant et précis. 2018-2030
2012 Non dégusté.	**2013** Non dégusté.	**2014** 18/20 Mûr et dense. 2025-2040

Château Rouget

2009 17/20 Onctueux. Longue garde. 2016-2030	**2010** 17/20 Dense et précis. 2017-2030	**2011** 15,5/20 Mûr et dense. 2018-2028
2012 16,5/20 Rond et crémeux, une réussite. 2019-2029	**2013** 15,5/20 Mûr et gras. 2020-2030	**2014** 15,5/20 Encore fermé. 2022-2032



POMEROL

Château Trotanoy

2009 **19/20** Moelleux et savoureux. 2019-2040	**2010** **19/20** Onctueux et complet. 2020-2040	**2011** **16,5/20** Élégant et homogène. 2018-2030
2012 **17,5/20** Raffiné et racé. 2020-2035	**2013** **17/20** Éclat et équilibre. 2021-2035	**2014** **18/20** Élancé et long. 2022-2040

Vieux Château Certan

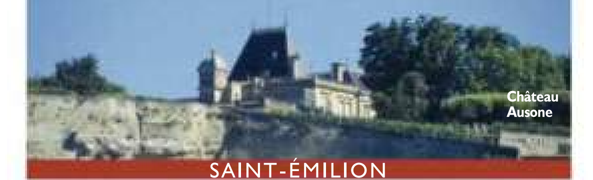
2009 **19/20** Pur et fin, racé. 2018-2030	**2010** **19/20** Dense et équilibré. 2020-2035	**2011** **17/20** Bien défini, grand potentiel. 2020-2035
2012 Non dégusté.	**2013** **17/20** Fluide, précis, mais délicieux. 2018-2025	**2014** **18/20** Plein et délicat. 2025-2040

SAINT-ÉMILION

Château Angélus

Ier grand cru classé A

2009 **19,5/20** Ample et généreux, belle précision. 2020-2035	**2010** **19/20** Riche et profond. 2022-2040	**2011** **17/20** Concentré et boisé. 2024-2040
2012 **17/20** Raffiné et racé. 2025-2042	**2013** **15,5/20** Délicat, long. 2024-2040	**2014** **17,5/20** Énergique et velouté. 2020-2035



Château Ausone

I er grand cru classé A

2009
19,5/20
Grande envergure, fin et moelleux.
2020-2035

2010
19,5/20
Élégant et structuré.
2022-2040

2011
18,5/20
Dense et fruité.
2022-2040

2012
18/20
Délicat et allongé.
2023-2043

2013
18/20
Fin et soyeux.
2022-2040

2014
19/20
Profond et rayonnant.
2024-2042

Château Beau-Séjour Bécot

I er grand cru classé B

2009
17,5/20
Généreux et structuré.
2018-2030

2010
17/20
Étoffé et tannique.
2020-2035

2011
16,5/20
Fruité et minéral.
2020-2035

2012
16,5/20
Frais et racé.
2021-2035

2013
16/20
Fruité et structuré.
2020-2035

2014
17/20
Fin et dynamique.
2021-2036

Château Beauséjour HDL

I er grand cru classé B

2009
18/20
Mûr et élégant.
M-2025

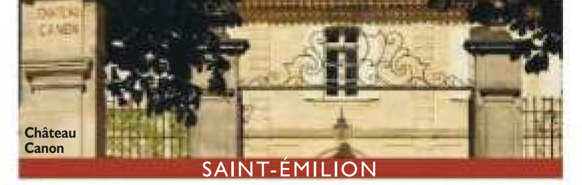
2010
17,5/20
Expressif et équilibré.
2016-2026

2011
17/20
Dense et soyeux.
2018-2028

2012
15,5/20
Délicat et racé.
2019-2029

2013
16/20
Dynamique et concentré.
2020-2030

2014
17/20
Floral et étiré.
2021-2031



SAINT-ÉMILION

Château Bélair-Monange

Ier grand cru classé B

2009 **17,5/20** Élégant et long. 2016-2026	**2010** **19/20** Onctueux et élégant. 2017-2030	**2011** **18/20** Délicat et racé. 2018-2028
2012 **17/20** Soyeux et raffiné. 2019-2030	**2013** **17/20** Aromatique et énergique. 2020-2032	**2014** **17,5/20** Fin et racé. 2022-2035

Château Canon

Ier grand cru classé B

2009 **18/20** Rond et suave. 2016-2030	**2010** **17,5/20** Ample et équilibré. 2018-2030	**2011** **16/20** Croquant et tendu. 2018-2030
2012 **16/20** Effilé et distingué. 2019-2030	**2013** **17/20** Fin et étiré. 2020-2028	**2014** **17/20** Élancé et précis. 2022-2030

Château Canon-La-Gaffelière

Ier grand cru classé B

2009 **18/20** Moelleux et long. 2018-2030	**2010** **17,5/20** Complexe et minéral. 2019-2030	**2011** **16/20** Ferme et savoureux. 2020-2030
2012 **16/20** Tout en dentelle. 2019-2029	**2013** **14,5/20** Suave et fin. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Frais et vibrant. 2022-2032



Château Cheval Blanc

1er grand cru classé A

2009	2010	2011
19/20 Expressif, avec du moelleux. 2019-2035	**20/20** Vibrant et immense. 2020-2045	**18/20** Expressif et dense. 2020-2035

2012	2013	2014
18,5/20 Fruité et soyeux, très réussi. 2022-2036	**17,5/20** Fruité et long. 2023-2035	**18,5/20** Pur, avec une grande finesse. 2024-2040

Clos Fourtet

1er grand cru classé B

2009	2010	2011
16,5/20 Minéral et long. M-2028	**18/20** Ample et minéral. 2017-2030	**16,5/20** Velouté et fin. 2018-2028

2012	2013	2014
17/20 Raffiné et gourmand. 2019-2029	**16,5/20** Subtil et délicat. 2020-2035	**17,5/20** Aromatique et pulpeux. 2022-2036

Château La Couspaude

Grand cru classé

2009	2010	2011
17/20 Du fond, soyeux. 2017-2027	**15/20** Boisé, digeste. 2018-2028	**14,5/20** Tendu et confit. 2019-2029

2012	2013	2014
14,5/20 Crémeux et boisé. 2020-2030	**13,5/20** Boisé et frais. 2020-2030	**14,5/20** Boisé et mûr. 2022-2032



Château La Dominique

Grand cru classé

2009 **17,5/20** Complet et structuré. 2017-2027	**2010** **16,5/20** Ample et puissant. 2018-2030	**2011** **15/20** Fin et tendu. 2019-2029
2012 **15,5/20** Frais et fin. 2020-2030	**2013** **14,5/20** Souple et tendu. 2020-2030	**2014** **15,5/20** Mûr et profond. 2022-2032

Château Figeac

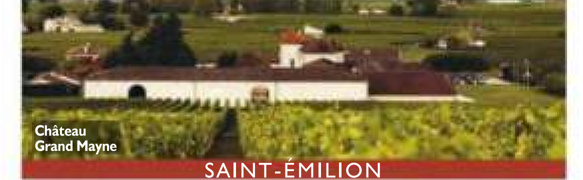
I er grand cru classé B

2009 **19/20** Complet et harmonieux. 2018-2030	**2010** **20/20** Belle trame, de la fraîcheur. 2020-2035	**2011** **18/20** Crémeux et tendu. 2020-2035
2012 **16,5/20** Délicat et crémeux. 2021-2036	**2013** **16,5/20** Mûr et raffiné. 2025-2040	**2014** **17/20** Fin et velouté. 2026-2042

Château La Gaffelière

I er grand cru classé B

2009 **17/20** Mûr et moelleux. 2017-2030	**2010** **17,5/20** De la chair, expressif. 2017-2027	**2011** **16,5/20** Subtil et long. 2018-2030
2012 **16,5/20** Mûr et délicat. 2019-2031	**2013** **16/20** Fruité et raffiné. 2020-2030	**2014** **18/20** Élégant et profond. 2022-2035



Château Grand Mayne

Grand cru classé

2009 **17/20** Mûr et gourmand. M-2025	**2010** **16/20** Mûr et puissant. 2016-2026	**2011** **14,5/20** Charnu et confit. 2017-2027
2012 **15/20** Fruité et serré. 2018-2028	**2013** **15/20** Gourmand et frais. 2019-2029	**2014** **16/20** Ample et fin. 2021-2032

Château Grand-Pontet

Grand cru classé

2009 **17/20** Suave et élégant. 2018-2030	**2010** **16,5/20** La maturité sans mollesse. 2018-2020	**2011** **16/20** Floral et fin. 2018-2020
2012 **15,5/20** Franc et minéral. 2018-2020	**2013** **13/20** Beau fruit. 2020-2022	**2014** **16/20** Fin et droit. 2020-2030

Château Larcis Ducasse

Ier grand cru classé B

2009 **17,5/20** Fin et aromatique. M-2028	**2010** **17,5/20** Élégant et vibrant. 2017-2030	**2011** **16,5/20** Mûr et dense. 2018-2030
2012 **15/20** Vif et crayeux. 2019-2029	**2013** **16,5/20** Fruité et frais. 2020-2030	**2014** **16/20** Floral et confit. 2022-2032



Château Monbousquet

Grand cru classé

2009 **17/20** Frais et croquant. 2016-2026	**2010** **18/20** Fin et harmonieux. 2017-2027	**2011** **14,5/20** Ferme et sec, à revoir. 2020-2020
2012 **14,5/20** Encore fermé. 2020-2030	**2013** **15/20** Puissant pour le millésime. 2020-2030	**2014** **14,5/20** Serré et puissant. 2022-2032

La Mondotte

1er grand cru classé B

2009 **18/20** Opulent voire luxuriant. 2017-2035	**2010** **19/20** Juteux et somptueux. 2017-2035	**2011** **17,5/20** Floral et épicé, d'une rare densité. 2018-2022
2012 **17/20** Droit et frais. 2018-2030	**2013** **16/20** Fin, tanins enrobés. 2020-2022	**2014** **17/20** Très dense mais tranchant. 2020-2040

Château Pavie

1er grand cru classé A

2009 **19,5/20** Très puissant et soyeux. 2018-2030	**2010** **20/20** Moelleux et structuré. 2020-2035	**2011** **17/20** Dense et racé. 2022-2035
2012 **17/20** Racé et délicat. 2023-2036	**2013** **14,5/20** Tannique et long. 2025-2040	**2014** **16/20** Concentré et puissant. 2026-2042



Château Pavie Decesse

Grand cru classé

2009 18,5/20 Puissant et opulent. 2018-2030	**2010** 18,5/20 Riche et long. 2020-2035	**2011** 16/20 Concentré mais boisé appuyé. 2020-2035
2012 15/20 Encore austère. 2022-2036	**2013** 15/20 Fruité et ferme. 2025-2035	**2014** 15,5/20 Strict et puissant. 2026-2036

Château Pavie Macquin

Ier grand cru classé B

2009 18,5/20 Grande finesse et harmonie. 2020-2035	**2010** 18,5/20 Puissant et tannique. 2022-2035	**2011** 15/20 Classique, concentré. 2025-2035
2012 15/20 Compact et serré, longue garde. 2025-2040	**2013** 15/20 Mature et rigoureux. 2025-2035	**2014** 16/20 Confit et serré. 2026-2036

Clos Saint-Martin

Grand cru classé

2009 17/20 Gourmand et généreux. 2017-2030	**2010** 19/20 Éclat et générosité hors norme. 2017-2035	**2011** 16/20 Épicé et tonique. Accessible. 2018-2022
2012 15,5/20 Savoureux et crayeux. De bonne garde. 2018-2025	**2013** 15/20 Du caractère. 2020-2030	**2014** 15,5/20 Soyeux et raffiné. 2018-2028

Château
Troplong Mondot

SAINT-ÉMILION

Château Tertre Roteboeuf

2009
18/20
Mûr et généreux.
2018-2038

2010
20/20
L'un des plus grands 2010.
2020-2040

2011
17,5/20
Expressif et fin.
2020-2035

2012
17,5/20
Charnu et mûr.
2022-2036

2013
16/20
Gras et dynamique.
2024-2040

2014
18/20
Complexe et mûr.
2026-2042

Château La Tour Figeac

Grand cru classé

2009
16/20
Rondeur et haute maturité.
2018-2030

2010
16/20
Chanu et généreux.
M-2030

2011
15,5/20
Épicé et digeste.
2016-2020

2012
16,5/20
Délicat et confit.
2016-2020

2013
13,5/20
Un bon classique.
2018-2022

2014
16/20
Charmeur et exubérant.
2016-2025

Château Troplong Mondot

I[er] grand cru classé B

2009
18/20
Opulent et savoureux.
2020-2035

2010
19/20
Raffiné et élégant.
2022-2035

2011
17/20
Puissant et frais.
2023-2035

2012
17,5/20
Dense et gourmand.
2025-2035

2013
16/20
Savoureux et soyeux.
2026-2036

2014
16/20
Précis et crayeux.
2027-2037



SAINT-ÉMILION

Château Trotte Vieille — Ier grand cru classé B

2009 **16/20** Encore austère. M-2020	**2010** **18/20** Charnu et frais. M-2020	**2011** **17/20** Frais et éclatant. 2018-2028
2012 **17/20** Fin et racé. 2020-2030	**2013** **16/20** Équilibré et élancé. 2020-2030	**2014** **17/20** Fin et élégant. 2022-2032

Château Valandraud — Ier grand cru classé B

2009 **17/20** Racé et élégant. 2016-2028	**2010** **17,5/20** Expressif et complet. 2017-2030	**2011** **16/20** Puissant et fin. 2018-2030
2012 **15,5/20** Charmeur et expressif. 2019-2029	**2013** **15/20** Fruité et ciselé. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Ample et mûr. 2022-2035

PESSAC-LÉOGNAN (ROUGES)

Château Bouscaut — Cru classé

2009 **16/20** Riche et aromatique. 2016-2026	**2010** **15/20** Ample, tanins mûrs. 2017-2027	**2011** **16/20** Un peu souple mais fruité. 2018-2030
2012 **16/20** Plein et dense. 2020-2030	**2013** **13,5/20** Encore tannique. 2020-2030	**2014** **13,5/20** Tannique et anguleux. 2021-2031

Château Les Carmes
Haut-Brion

PESSAC-LÉOGNAN (ROUGES)

Château Carbonnieux

Cru classé

2009 **17/20** Mûr et élégant. 2017-2027	**2010** **15,5/20** Charpenté, un brin austère. 2020-2030	**2011** **15/20** Charnu et rigoureux. 2020-2030
2012 **15/20** Fruité et élégant. 2020-2030	**2013** **14,5/20** Minéral et élégant. 2020-2030	**2014** **15,5/20** Fin et long. 2021-2031

Château Les Carmes Haut-Brion

2009 **17/20** Plein et onctueux. 2017-2027	**2010** **16,5/20** Fruité, du corps. 2018-2028	**2011** **15/20** Fluide et léger. 2017-2027
2012 **17/20** Dense et tannique. 2020-2035	**2013** **16,5/20** Mûr et crémeux. 2017-2025	**2014** **18/20** Riche et fin. 2022-2032

Domaine de Chevalier

Cru classé

2009 **18,5/20** Grande classe. 2018-2030	**2010** **17,5/20** Structuré, de la classe. 2020-2035	**2011** **17/20** Droit et classique. 2020-2035
2012 **18,5/20** Vibrant, très classique. 2022-2036	**2013** **16,5/20** Fruité et délicat. 2020-2035	**2014** **17,5/20** Pur et concentré. 2022-2036


Château Haut-Bailly

PESSAC-LÉOGNAN (ROUGES)

Château de Fieuzal — Cru classé

2009 **17/20** Mûr et velouté. 2016-2026	**2010** **16/20** Concentré et harmonieux. 2018-2030	**2011** **15/20** Ample et noble. 2020-2035
2012 **15,5/20** Ample et long. 2021-2036	**2013** **15/20** Fruité et nerveux. 2020-2030	**2014** **15/20** Fin et structuré. 2021-2031

Château Haut-Bailly — Cru classé

2009 **18,5/20** Parfaite maturité, équilibre. 2020-2040	**2010** **18,5/20** Précis, longue garde. 2020-2040	**2011** **16,5/20** Équilibré et raffiné. 2023-2042
2012 **16/20** Puissant et serré. 2025-2040	**2013** **17/20** Ample et fin. 2025-2040	**2014** **18,5/20** Délicat et élégant. 2026-2041

Château Haut-Brion — Ier grand cru classé

2009 **19,5/20** Perfection des tanins. 2022-2040	**2010** **20/20** Imposant mais raffiné. 2025-2040	**2011** **16,5/20** Dense et charnu. 2025-2040
2012 **17,5/20** Savoureux et éclatant. 2026-2042	**2013** **17/20** Complet et juteux. 2025-2040	**2014** **18,5/20** Noble et équilibré. 2026-2042

Château
La Louvière

Château Larrivet Haut-Brion

2009
16/20
Gourmand et énergique.
2017-2027

2010
16,5/20
Séducteur, arrondi.
2017-2030

2011
15,5/20
Encore austère.
2018-2030

2012
15/20
Tendre et fruité.
2018-2028

2013
13,5/20
Souple et léger.
2018-2028

2014
15,5/20
Rond et équilibré.
2019-2030

Château Latour Martillac

Cru classé

2009
16/20
Équilibré, bien extrait.
M-2025

2010
16,5/20
Dense et précis.
2017-2027

2011
16/20
Tendre et expressif.
2018-2030

2012
15,5/20
Rond et soyeux.
2018-2028

2013
15/20
Concentré et long.
2020-2030

2014
16/20
Fruité net, tanins effilés, du style.
2020-2030

Château La Louvière

2009
15,5/20
Rond et suave.
M-2024

2010
15/20
Équilibré et délicat.
M-2025

2011
15/20
Souple et parfumé.
2016-2026

2012
15/20
Fin et précis.
2017-2027

2013
15/20
Fruité et enrobé.
2018-2028

2014
15,5/20
Ample et puissant.
2020-2030

Château
Olivier

PESSAC-LÉOGNAN (ROUGES)

Château Malartic-Lagravière

Cru classé

2009 **17,5/20** Superbes tanins. 2017-2030	**2010** **17/20** Dense et séducteur. 2018-2030	**2011** **16,5/20** Rond et boisé. 2019-2030
2012 **17/20** Dense et long. 2020-2032	**2013** **16/20** Dense et complet. 2022-2035	**2014** **17/20** Imposant et tendu. 2025-2040

Château La Mission Haut-Brion

Cru classé

2009 **19/20** Puissant et charmeur. 2019-2030	**2010** **19,5/20** Puissant et généreux. 2020-2035	**2011** **17/20** Fin et aromatique. 2022-2035
2012 **17/20** Rond et aromatique. 2023-2036	**2013** **16/20** Fruité, tanins fins. 2024-2036	**2014** **17,5/20** Fin et harmonieux. 2025-2040

Château Olivier

Cru classé

2009 **15/20** Du fond, belle maturité. 2017-2027	**2010** **16/20** Souple, élégant. 2018-2028	**2011** **16/20** Élégant et frais. 2019-2029
2012 **15/20** Raffiné et délicat. 2020-2030	**2013** **14,5/20** Fruité et velouté. 2020-2030	**2014** **15,5/20** Dense et complet. 2022-2032



PESSAC-LÉOGNAN (ROUGES)

Château Pape Clément — Cru classé

2009 **18/20** Mûr et fondu. 2019-2035	**2010** **18,5/20** Plein et savoureux. 2020-2035	**2011** **17/20** Massif et toasté. 2022-2035
2012 **16/20** Gourmand et élégant. 2023-2036	**2013** **16,5/20** Épicé et élégant. 2022-2035	**2014** **17/20** Fin et suave. 2022-2040

Château Smith Haut Lafitte — Cru classé

2009 **18,5/20** Harmonieux et velouté. 2017-2030	**2010** **18/20** Fruité, pur et tannique. 2020-2035	**2011** **18/20** Ample et harmonieux. 2022-2035
2012 **18,5/20** Fin et mûr. 2023-2036	**2013** **16,5/20** Tanins fins. 2024-2035	**2014** **18/20** Fin et équilibré. 2025-2040

PESSAC-LÉOGNAN (BLANCS)

Château Bouscaut — Cru classé

2009 **16,5/20** Intense et aromatique. M-2021	**2010** **17/20** Onctueux et droit. M-2022	**2011** **16,5/20** Complexe et équilibré. M-2023
2012 **16,5/20** Mûr et ample. 2016-2025	**2013** **15,5/20** Aromatique et gras. 2017-2027	**2014** **16/20** Fruité et équilibré. 2018-2028

Château
Couhins-Lurton

PESSAC-LÉOGNAN (BLANCS)

Château Carbonnieux

Cru classé

2009 **15,5/20** Ample et gras. M-2023	**2010** **16,5/20** Équilibré et long. M-2024	**2011** **14,5/20** Frais et pur. M-2025
2012 **14/20** Aromatique et droit. 2016-2030	**2013** **15/20** Frais et gourmand. 2017-2030	**2014** **16/20** Gras et fruité. 2018-2032

Domaine de Chevalier

Cru classé

2009 **18,5/20** Frais et minéral. M-2030	**2010** **18,5/20** Précis et aromatique. 2016-2035	**2011** **18/20** Élégant et raffiné, une grande réussite. 2017-2035
2012 **18/20** Cristallin, finement fruité. 2018-2036	**2013** **17/20** Fin et équilibré. 2020-2036	**2014** **18/20** Minéral et équilibré. 2022-2040

Château Couhins-Lurton

Cru classé

2009 **16/20** Délicat et minéral, tendu. M-2025	**2010** **16/20** Frais et tonique. 2016-2026	**2011** **14,5/20** Souple et léger. M-2020
2012 **15,5/20** Classique et généreux. M-2020	**2013** **15/20** Fraîcheur du sauvignon. 2017-2020	**2014** **15/20** Variétal et frais. 2018-2025



Château de Fieuzal

2009 **14/20** Déjà évolué. M-2023	**2010** **16/20** Vif, avec du gras. M-2025	**2011** **15/20** Frais et fruité. M-2025
2012 **16/20** Délicat et onctueux. 2016-2025	**2013** **14/20** Séveux et raffiné. 2017-2027	**2014** **16/20** Droit et tendu. 2018-2028

Château Haut-Brion

2009 **18/20** Grande distinction et élégance. 2016-2030	**2010** **19/20** Pur et délicat. 2017-2032	**2011** **18/20** Complexe et vineux. 2018-2035
2012 **16,5/20** Frais et vineux. 2019-2036	**2013** **16,5/20** Vif et tendu. 2020-2040	**2014** **17,5/20** Ample et gras. 2022-2040

Château Larrivet Haut-Brion

2009 **15,5/20** Très réussi. M-2024	**2010** **16/20** Épanoui et parfumé. M-2026	**2011** **15/20** Fruité et tendu. 2016-2026
2012 **15,5/20** Gras et vineux. 2017-2027	**2013** **14,5/20** Épicé et élégant. 2018-2028	**2014** **15,5/20** Floral et plein. 2019-2029

Château Malartic-Lagravière

PESSAC-LÉOGNAN (BLANCS)

Château Latour Martillac

Cru classé

2009
17/20
Frais et racé.
M-2023

2010
16,5/20
Frais et distingué.
M-2025

2011
16/20
Fin et tendu.
2016-2026

2012
16/20
Élégant et allongé.
2017-2030

2013
16/20
Fruité et frais.
2018-2028

2014
15/20
Friand et tonique.
2019-2028

Château La Mission Haut-Brion

2009
17,5/20
Délicat et voluptueux.
2015-2030

2010
18,5/20
Enrobé et tendu.
2016-2030

2011
18/20
Gras et fin.
2017-2030

2012
18/20
Aérien et très subtil.
2018-2032

2013
16/20
Ample et fin.
2019-2032

2014
18/20
Fin et généreux.
2020-2034

Château Malartic-Lagravière

Cru classé

2009
16,5/20
Riche, gras, équilibré.
M-2025

2010
18/20
Ouvert et limpide.
2016-2028

2011
17/20
Harmonieux et minéral.
2016-2030

2012
16,5/20
Mûr et généreux.
2017-2030

2013
16/20
Arrondi et suave.
2018-2030

2014
16/20
Fruité et savoureux.
2019-2031



PESSAC-LÉOGNAN (BLANCS)

Château Pape Clément

2009 **18/20** Grande élégance, opulent. M-2025	**2010** **19/20** Gras et grillé. 2018-2032	**2011** **15/20** Gras et boisé. 2017-2030
2012 **15,5/20** Fruité et pur. 2017-2030	**2013** **16,5/20** Vif et fin. 2018-2032	**2014** **17/20** Expressif et tendu. 2019-2035

Château Smith Haut Lafitte

Cru classé

2009 **18/20** Profond et séducteur. M-2025	**2010** **18,5/20** Net et concentré. M-2030	**2011** **18,5/20** Complexe et frais, magistral. 2017-2030
2012 **17/20** Aromatique et distingué. 2018-2032	**2013** **18/20** Boisé, mais intense. 2019-2032	**2014** **17/20** Complexe et long. 2022-2035

SAUTERNES ET BARSAC

Château Caillou

2e cru Barsac

2009 **15/20** Fruité et équilibré. M-2023	**2010** **17/20** Riche et opulent. M-2024	**2011** **17/20** Équilibré. M-2025
2012 **16/20** Bien typé Barsac. 2016-2026	**2013** **16,5/20** Frais et long. 2018-2030	**2014** **18/20** Pur et intense. 2020-2035



Château Climens

Ier cru Barsac

2009
18,5/20
Dynamique et racé.
2018-2040

2010
18,5/20
Riche et onctueux.
2019-2040

2011
17,5/20
Aromatique et gras.
2020-2040

2012
18/20
Net et équilibré.
2020-2035

2013
18/20
Frais et ciselé.
2022-2040

2014
18,5/20
Pureté du fruit.
2023-2043

Château Clos Haut-Peyraguey

Ier cru Sauternes

2009
18/20
Équilibre parfait, de la classe.
2017-2035

2010
18/20
Pur et fin.
2018-2038

2011
17,5/20
Aromatique et frais.
2020-2040

2012
16,5/20
Élégant, classique.
2020-2035

2013
16/20
Riche et racé.
2022-2040

2014
17,5/20
Fruité et suave.
2023-2042

Château Coutet

Ier cru Barsac

2009
19/20
Richesse et fraîcheur parfaites.
2016-2040

2010
18/20
Riche et onctueux.
2017-2040

2011
18,5/20
Épuré et gracieux.
2018-2040

2012
17/20
Équilibré et pur.
2019-2040

2013
18/20
Ample et élégant.
2022-2040

2014
20/20
Très pur et ample.
2025-2045



Château Doisy Daëne

2e cru Barsac

2009 **19/20** Grande finesse, aérien. 2017-2040	**2010** **17,5/20** Fin et long. 2018-2040	**2011** **17/20** Précis et parfumé. 2020-2045
2012 **16,5/20** Frais et long. 2020-2040	**2013** **18/20** Frais et élégant. 2021-2040	**2014** **18/20** Généreux et éclatant. 2022-2042

Château Doisy-Védrines

2e cru Barsac

2009 **15/20** Rôti et épanoui. M-2030	**2010** **17/20** Intense et minéral. 2018-2040	**2011** **17/20** Confit et fin. 2020-2040
2012 **15/20** Fruité et équilibré. 2020-2040	**2013** **16,5/20** Dense et frais. 2021-2040	**2014** **17/20** Dense et gras. 2022-2042

Château de Fargues

Fargues-de-Langon

2009 **17,5/20** Pureté et équilibre. 2018-2040	**2010** **18,5/20** Aromatique et équilibré. 2020-2040	**2011** **19/20** Équilibré et délicat. 2022-2050
2012 Pas de grand vin.	**2013** **18,5/20** Puissant et élégant. 2023-2050	**2014** **20/20** Racé et puissant. 2025-2050



Château Filhot

2e cru Sauternes

2009 **14/20** Net et aromatique. 2016-2026	**2010** **16/20** Ample et délicat. 2017-2027	**2011** **15,5/20** Généreux et dense. 2018-2030
2012 **14/20** Encore réduit, à redéguster. 2019-2030	**2013** Non dégusté.	**2014** **16,5/20** Fruité et élancé. 2020-2032

Château Guiraud

1er cru Sauternes

2009 **16/20** Équilibre parfait, minéral, très long. 2017-2040	**2010** **16/20** Frais et onctueux, équilibré. 2018-2040	**2011** **16,5/20** Raffiné et équilibré. 2020-2040
2012 **15/20** Gras et volumineux. 2020-2040	**2013** **17,5/20** Rond et énergique. 2022-2050	**2014** **18/20** Riche et sphérique. 2025-2050

Château Haut-Bergeron

Preignac

2009 **16,5/20** Riche, liqueur prononcée. 2025-2030	**2010** **17,5/20** Puissance aromatique et salinité. 2025-2035	**2011** **17/20** Splendide liqueur, délicat. 2020-2030
2012 **16/20** Un beau vin du millésime. 2020-2025	**2013** **16,5/20** Puissant et minéral. 2025-2035	**2014** Non dégusté.

Château
Lafaurie-Peyraguey

SAUTERNES ET BARSAC

Château Lafaurie-Peyraguey

Ier cru Sauternes

2009 **18/20** Onctueux et frais, grand équilibre. 2018-2040	**2010** **17,5/20** Harmonieux et long. 2018-2040	**2011** **16/20** Généreux et expressif. 2020-2045
2012 **15,5/20** Net et précis. 2022-2042	**2013** **17,5/20** Gracieux et fin. 2022-2045	**2014** **18/20** Raffiné et long. 2024-2046

Château Lamothe Guignard

2e cru Sauternes

2009 **15,5/20** Riche et opulent. 2017-2032	**2010** **15,5/20** Frais et équilibré. 2017-2032	**2011** **15/20** Parfumé et équilibré. 2018-2030
2012 Non dégusté.	**2013** **16,5/20** Frais et persistant. 2020-2030	**2014** **16,5/20** Onctueux et puissant. 2022-2025

Château Les Justices

Preignac

2009 **16/20** Onctueux et riche. 2020-2030	**2010** **16,5/20** Puissant et ample. 2020-2030	**2011** **16/20** Bel équilibre, maturité fruitée. 2020-2030
2012 **14,5/20** Jolie liqueur. 2018-2022	**2013** **15,5/20** Belles notes d'agrumes. 2020-2025	**2014** **15,5/20** Finesse et fraîcheur. 2020-2030



Château de Malle

2e cru Sauternes

2009 **15,5/20** Tendre et épicé. 2016-2030	**2010** **16/20** Fin, frais et fruité. 2016-2026	**2011** **16/20** Friand et frais. 2017-2027
2012 **15,5/20** Dense et équilibré. 2018-2030	**2013** **15,5/20** Très généreux en liqueur. 2020-2030	**2014** Non dégusté.

Château de Myrat

2e cru Barsac

2009 **15,5/20** Finesse de liqueur, beau fruité. 2017-2035	**2010** **16/20** Rond et liquoreux. 2018-2030	**2011** **17/20** Riche et rôti. 2020-2035
2012 **15/20** Aérien et précis. 2021-2036	**2013** **16/20** Ample, de l'éclat. 2022-2040	**2014** **16/20** Pur et frais. 2023-2043

Château Nairac

2e cru Barsac

2009 **18/20** Riche et complexe. 2017-2035	**2010** **17/20** Fin et tonique. 2018-2030	**2011** **16,5/20** Harmonieux et équilibré. 2020-2040
2012 **15/20** Fruité et équilibré. 2020-2035	**2013** **17,5/20** Frais, très équilibré. 2022-2040	**2014** **18/20** Gracieux et délicat. 2023-2043

Château Rabaud-Promis

1er cru Sauternes

2009 **16,5/20** Exotique et équilibré. 2017-2032	**2010** **17/20** Retrouve de l'éclat. 2018-2035	**2011** **16,5/20** Dense et rôti. 2020-2040
2012 **14/20** Délicat et frais. 2018-2030	**2013** **16,5/20** Ample et charnu. 2020-2035	**2014** **17,5/20** Ample et long. 2022-2040

Château Raymond-Lafon

Sauternes

2009 **16/20** Grande liqueur équilibrée. 2025-2035	**2010** **16,5/20** Riche, onctueux, aromatique. 2020-2030	**2011** **18/20** Épuré, dense et tendu. 2020-2030
2012 Pas de grand vin.	**2013** **18/20** Grand liquoreux suave. 2020-2030	**2014** Non dégusté.

Château de Rayne Vigneau

1er cru Sauternes

2009 **15,5/20** Riche mais équilibré. 2017-2032	**2010** **176/20** Souple et délicat. 2018-2032	**2011** **16/20** Ample et expressif. 2020-2040
2012 **15/20** Élégant et floral. 2020-2035	**2013** **16,5/20** Riche et puissant. 2022-2040	**2014** **16,5/20** Parfumé et sphérique. 2020-2025


Château Suduiraut

SAUTERNES ET BARSAC

Château Rieussec
Ier cru Sauternes

2009 **16/20** Rond et riche. 2018-2040	**2010** **16/20** Riche et puissant. 2020-2045	**2011** **18/20** Ample et liquoreux. 2020-2040
2012 Pas de grand vin.	**2013** **17/20** Équilibré et soyeux. 2022-2040	**2014** **17,5/20** Plein et équilibré. 2024-2044

Château Sigalas Rabaud
Ier cru Sauternes

2009 **18/20** Équilibre entre richesse et fraîcheur. 2017-2040	**2010** **17/20** Rond et aromatique. 2018-2040	**2011** **17/20** Pur, grande finesse. 2020-2045
2012 **16/20** Aromatique et équilibré. 2020-2035	**2013** **17,5/20** Pur et velouté. 2022-2040	**2014** **18/20** Rond et long. 2023-2043

Château Suduiraut
Ier cru Sauternes

2009 **18/20** Savoureux et minéral. 2019-2045	**2010** **17/20** Ample et riche. 2020-2045	**2011** **18/20** Fin et élégant. 2022-2045
2012 Pas de grand vin.	**2013** **17,5/20** Onctueux et pur. 2023-2045	**2014** **19/20** Précis et épuré. 2025-2045



Château La Tour Blanche

Ier cru Sauternes

2009 16,5/20 Riche et puissant. 2019-2040	**2010** 17/20 Précis et distingué. 2020-2040	**2011** 17/20 Frais et équilibré. 2020-2040
2012 17/20 Savoureux et gourmand. 2020-2040	**2013** 17,5/20 Ample et raffiné. 2022-2045	**2014** 18,5/20 Charmeur et tendu. 2025-2045

Château d'Yquem

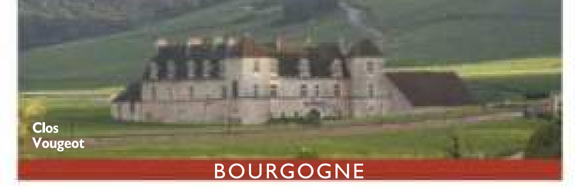
Ier cru supérieur Sauternes

2009 18/20 Richesse très équilibrée, un vin très subtil. 2023-2040	**2010** 18,5/20 Long et équilibré, très fin. 2025-2040	**2011** 19,5/20 Séducteur et très raffiné. 2026-2040
2012 Pas de grand vin.	**2013** 19/20 Puissant et très raffiné. 2025-2050	**2014** 20/20 Énergique et complexe. 2026-2050

BOURGOGNE

Chablis

2009 17/20 Francs et mûrs, avec du tonus. M-2018	**2010** 18/20 Nerveux et fruités. M-2025	**2011** 16/20 Équilibrés et fins. M-2025
2012 16/20 Tendres et équilibrés. M-2024	**2013** 15,5/20 Fins et minéraux. 2016-2025	**2014** 17/20 Précis et francs. M-2026



Côte de Nuits (rouges)

2009 **18/20** Mûrs et fruités. M-2025	**2010** **18,5/20** Fruités et concentrés. 2016-2030	**2011** **16/20** Gourmands et fruités. 2016-2025
2012 **17/20** Au meilleur niveau. 2017-2030	**2013** **16,5/20** Fins et élégants. 2018-2032	**2014** **16/20** Charme et équilibre. 2020-2035

Côte de Beaune (rouges)

2009 **18/20** Solaires et concentrés. M-2025	**2010** **18,5/20** Fruités et veloutés. 2018-2028	**2011** **16/20** Fruités, qualité hétérogène. 2016-2025
2012 **17/20** Peu de vins mais de qualité. 2017-2030	**2013** **16,5/20** De la finesse. 2018-2032	**2014** **16/20** De l'éclat et de l'équilibre. 2020-2035

Côte de Beaune (blancs)

2009 **16/20** Vins équilibrés sur terroirs froids. M-2025	**2010** **16,5/20** Nerveux et dynamiques. 2016-2026	**2011** **16/20** Frais et équilibrés. 2016-2025
2012 **16,5/20** Élégants et frais. 2017-2030	**2013** **16,5/20** De la finesse mais grande hétérogénéité. 2018-2030	**2014** **17/20** Densité et équilibre. 2019-2032